CAPPUCCINO CUOR DI CREMA

LAVAZZA

A MODO MIO

ISTRUZIONI PER L'USO

INSTRUCTIONS FOR USE

MODE D'EMPLOI

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

GEBRUIKSAANWIJZING

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT

LES NØYE DENNE BRUKSANVISNINGEN

LÆS BRUGSANVISNINGEN GRUNDIGT

LUE OHJEET HUOLELLISESTI LÄPI

È importante leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto e quelle della macchina Lavazza A MODO MIO prima di utilizzare il cappuccinatore.

Carefully read the instructions in this booklet and the instructions for the Lavazza A MODO MIO machine before using the milk frother.

Il est important de lire attentivement ce mode d'emploi et celui de la machine à café Lavazza A MODO MIO avant d'utiliser le cappuccinateur.

Bitte die Gebrauchsanweisung in diesem Heft sowie die Gebrauchsanweisung für die Lavazza A MODO MIO Maschine aufmerksam lesen, bevor der Milchaufschäumer verwendet wird.

Es importante leer atentamente las instrucciones del presente manual y las de la máquina Lavazza A MODO MIO antes de utilizar el Cappuccinatore.

É importante ler com atenção as instruções contidas no presente manual e as da máquina Lavazza A MODO MIO antes de utilizar o cappuccinador.

Het is van belang zorgvuldig de in deze handleiding en in die van met de Lavazza A MODO MIO machine verstrekte instructies alvorens de cappuccinofunctie te gebruiken.

Det är viktigt att läsa igenom instruktionerna som innefattas i detta häfte och de som berör maskinen Lavazza A MODO MIO noggrant innan man börjar använda cappuccinatoren.

Det er viktig å lese nøye denne bruksanvisningen og den til kaffemaskinen Lavazza A MODO MIO, før man skal bruke cappuccino-maskinen.

Det er vigtigt at læse instruktionerne i denne brugsanvisning og dem til maskinen Lavazza A MODO MIO grundigt, før mælkeskummeren anvendes.

Lue nämä käyttöohjeet ja Lavazza A MODO MIO -kahvinkeittimen käyttöohjeet huolellisesti ennen cappuccinon valmistuslaitteen käyttöä.

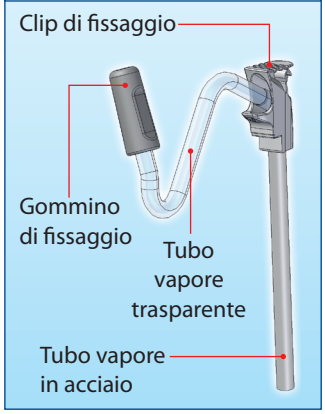
Congratulazioni! *Gentile Cliente ci congratuliamo per aver scelto il cappuccinatore Lavazza per macchine da caffè espresso Lavazza A MODO MIO e la ringraziamo per la fiducia accordataci. Non ci resta che augurarle una piacevole preparazione di tanti ottimi cappuccini grazie a Lavazza!*	**IT** *Pagina* ***2***
Congratulations! *Dear customer, thank you for choosing the Lavazza milk frother for Lavazza A MODO MIO espresso coffee machines. You can now look forward to preparing many delicious Lavazza cappuccinos!*	**EN** *Page* ***10***
Félicitations ! *Cher chient, nous vous félicitons d'avoir choisi le cappuccinateur Lavazza pour machines à café expresso Lavazza A MODO MIO, et nous vous remercions de votre confiance.! Il ne nous reste qu'à vous souhaiter de préparer tant d'excellents cappuccinos, grâce à Lavazza !*	**FR** *Page* ***18***
Herzlichen Glückwunsch! *Lieber Kunde/Liebe Kundin, vielen Dank, dass Sie sich für den Milchaufschäumer von Lavazza für Lavazza A MODO MIO-Espressomaschinen entschieden haben. Sie können sich jetzt auf die Zubereitung vieler köstlicher Lavazza-Cappuccini freuen!*	**DE** *Seite* ***26***
¡Enhorabuena! *Estimado cliente, le felicitamos por haber elegido el Cappuccinatore Lavazza para cafeteras espresso Lavazza A MODO MIO y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. ¡Sólo nos queda desearle que prepare muchos y deliciosos capuchinos gracias a Lavazza!*	**ES** *Página* ***34***
Parabéns! *Prezado Cliente, queremos parabenizá-lo por ter escolhido o cappuccinador Lavazza para máquinas de café expresso Lavazza A MODO MIO e agradecemos-lhe pela confiança que nos concedeu. Não nos resta que lhe desejar uma agradável preparação de muitos excelentes cappuccinos graças à Lavazza!*	**PT** *Página* ***42***
Gefeliciteerd! *Beste Klant, wij feliciteren u met het feit dat u de Lavazza cappuccinofunctie voor Lavazza A MODO MIO espresso koffiemachines heeft gekozen en danken u voor het ons geschonken vertrouwen. Wij wensen u ten slotte een prettige bereiding van veel, dankzij Lavazza uitstekende kopjes cappuccino!*	**NL** *Page* ***50***
Gratulerar! *Bäste kund, vi gratulerar dig till valet av vår Lavazza capuccinatore som används med espressomaskinen Lavazza A MODO MIO och vi tackar dig för ditt förtroende. Vi önskar dig lycka till med tillberedningen av många goda capuccino tack vare Lavazza!*	**SV** *Sidor* ***58***
Gratulerer! *Kjære kunde, vi gratulerer deg med ditt valg av cappuccino-maskinen Lavazza som tilleggsutstyr for espresso-maskinen Lavazza A MODO MIO og takker deg for den tillitten du viser oss. Da gjenstår det bare å ønske deg hyggelig tilberedelse av mange velsmakende cappuccinoer takket være Lavazza!*	**NO** *Side* ***66***
Til lykke! *Kære kunde, vi ønsker dig tillykke med dit valg af en Lavazza mælkeskummer til espresso-kaffemaskinen Lavazza A MODO MIO, og vi takker dig for at have valgt et af vores produkter. Vi ønsker dig held og lykke med tilberedelsen af mange fremragende cappuccinoer, takket være Lavazza!*	**DA** *Side* ***74***
Onneksi olkoon! *Hyvä Asiakas, kiitämme sinua Lavazza A MODO MIO -espressokeittimeen tarkoitetun Lavazzan cappuccinon valmistuslaitteen valinnasta ja osoittamastasi luottamuksesta. Nautinnollisia cappuccinon valmistushetkiä Lavazzan parissa!*	**FI** *Sivu* ***82***

IT

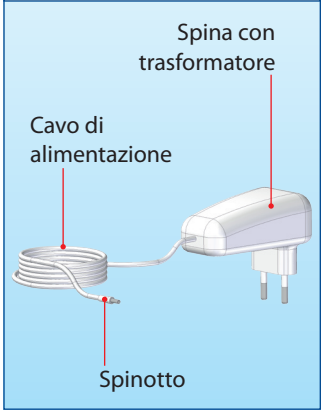
COMPONENTI

KIT

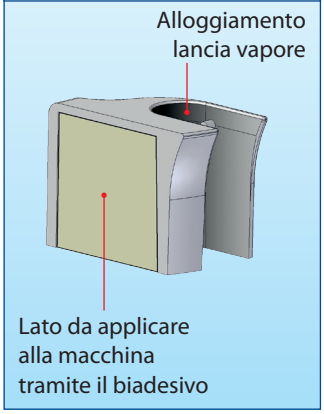
GRUPPO LANCIA VAPORE



TRASFORMATORE

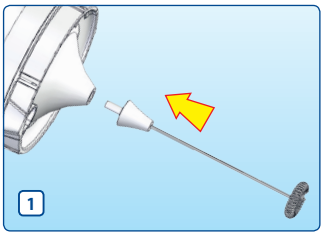


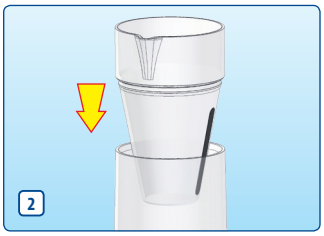
SUPPORTO MACCHINA



MONTAGGIO CAPPUCCINATORE

IT

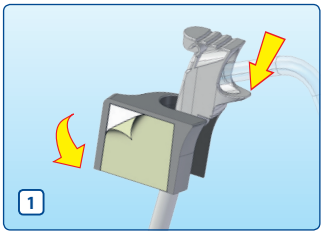


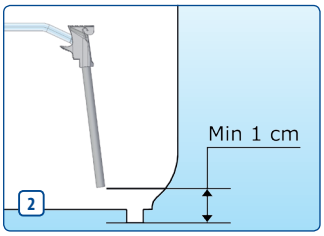


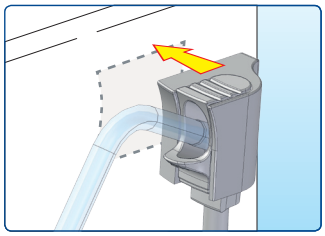
1. Inserire l'asta frullino al corpo motore. Esercitare una leggera pressione per favorirne l'incastro.
2. Inserire il bicchiere nell'apposita base.

FISSAGGIO SUPPORTO ASTA VAPORE ALLA MACCHINA

Se la superficie lo consente, il supporto macchina può essere fissato sulla macchina.

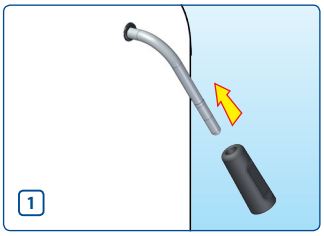


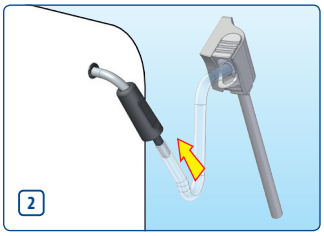


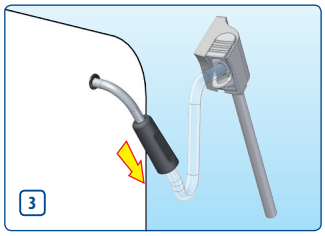


1. Inserire il gruppo lancia vapore al supporto e togliere la pellicola di protezione del biadesivo.
2. Scegliere la posizione esatta sul lato destro della macchina in modo che l'estremità del tubo vapore in acciaio sia ad una distanza di almeno 1 cm dal piano.
3. Incollare il supporto alla macchina nella posizione scelta.

COLLEGAMENTO ALLA MACCHINA LAVAZZA A MODO MIO







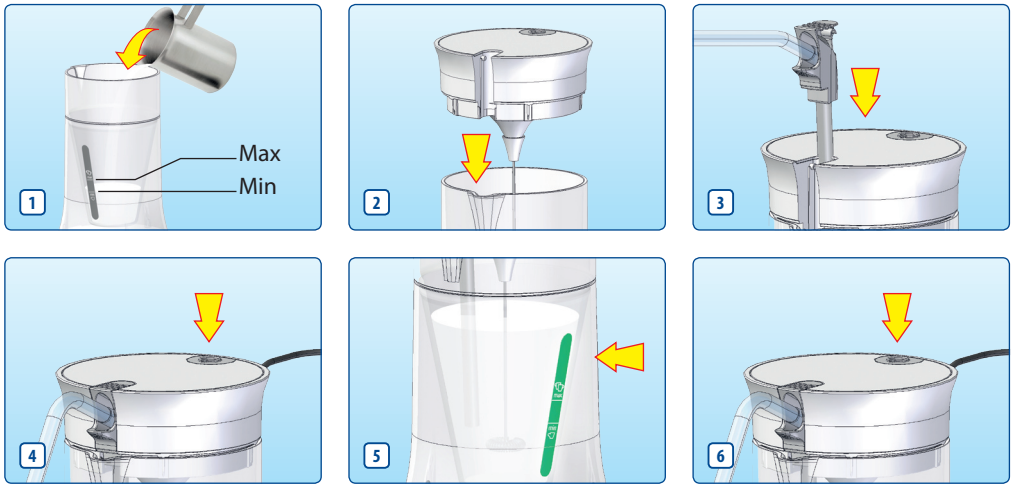
1. Inserire e spingere verso l'alto il gommino cilindrico nero in dotazione con il Cappuccinatore.
2. Inserire con una leggera pressione, un'estremità del tubo vapore trasparente nella lancia vapore della vostra macchina Lavazza A MODO MIO.
3. Riportare in basso il gommino cilindrico nero fino al punto da coprire l'estremità del tubo vapore trasparente agganciato alla lancia vapore della macchina.

⚠ *Pericolo di scottature! La lancia vapore/acqua calda può raggiungere temperature elevate. Assicurarsi che sia fredda prima di eseguire l'aggancio.*

IT PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Innanzitutto preparare un espresso normale in una tazza da cappuccino seguendo le istruzioni della macchina in uso. Nel caso di due cappuccini, preparate 2 espressi in due tazze.

LATTE CONSIGLIATO: per un eccellente risultato di cremosità e pienezza di gusto, si consiglia di utilizzare latte intero (fresco pastorizzato o UHT) freddo da frigorifero (6-8° C).



1. Versare il latte freddo nel bicchiere del cappuccinatore fino a raggiungere il livello consigliato per 1 o 2 tazze di cappuccino (MIN o MAX).
2. Inserire il corpo motore (con l'asta precedentemente fissata) nell'apposita sede del bicchiere. Inserire lo spinotto di alimentazione nella presa del corpo motore.
3. Inserire il supporto tubo vapore nell'apposita sede del corpo motore dall'alto verso il basso fino al suo completo inserimento.
4. Premere il pulsante di accensione del cappuccinatore e consecutivamente attivare l'erogazione vapore della macchina. Se presente, aprire completamente la manopola vapore.
5. Tenere sotto controllo il segnalatore luminoso (termometro). La crema è pronta quando la striscia termosensibile da nera diventa verde. Il latte avrà una temperatura di circa 65-70°C, ottimale per il cappuccino.
6. Arrestare l'erogazione del vapore della macchina e premere nuovamente il pulsante d'accensione del cappuccinatore per fermare il frullino.

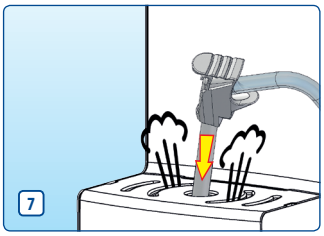
EROGAZIONE VAPORE: Per l'attivazione della funzione vapore della macchina Lavazza A MODO MIO consultare il libretto istruzioni fornito con la macchina.

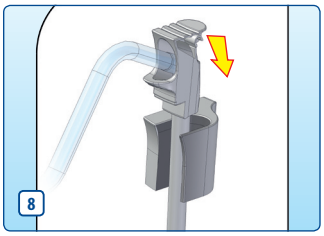
Non mettere mai una quantità di latte al di sotto o al di sopra della dose (MIN o MAX) consigliata.

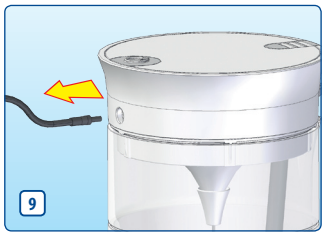
Utilizzare esclusivamente il trasformatore Lavazza in dotazione o eventualmente ricambio originale.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

IT



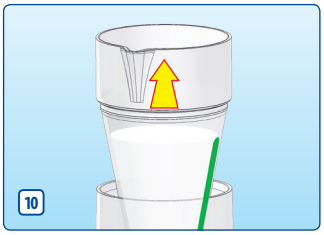


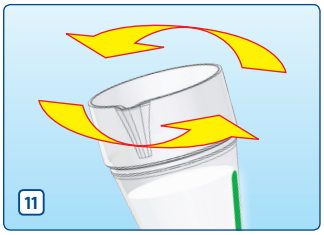


7 Estrarre il tubo vapore dal cappuccinatore e, per pulirlo, attivare per qualche secondo il vapore facendo uscire i residui di latte, eventualmente presenti nel tubo, convogliandoli nella griglia della macchina.

8 Riagganciare il tubo vapore nell'apposito supporto posto sul fianco destro della macchina. Il tubo vapore può rimanere in questa posizione anche quando non si usa il cappuccinatore.

9 Disinserire lo spinotto di alimentazione, estrarre il corpo motore dal bicchiere, appoggiandolo capovolto su un piano.





10 Sfilare il bicchiere con il latte montato dal supporto.

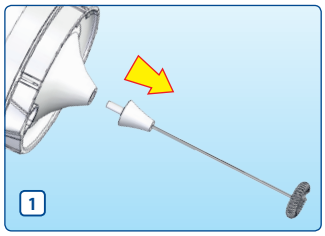
11 Amalgamare la crema con un movimento rotatorio del bicchiere.

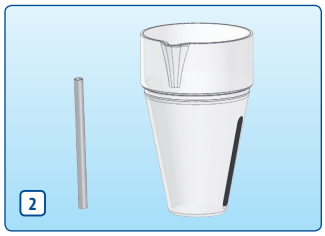
12 Versare la crema di latte nella tazza contenente il caffè espresso (nel caso di due cappuccini, versare la prima parte di crema nelle due tazze fino a metà e poi completare fino a riempimento delle stesse).

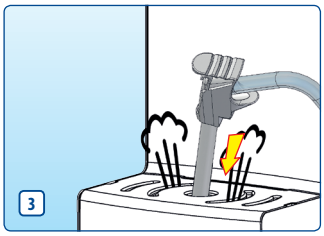
CREMA DI LATTE FREDDA:
Il cappuccinatore Cappuccino Cuor di Crema produce anche la crema di latte fredda. Seguire gli step di PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO senza l'utilizzo del vapore della macchina. Montare il latte freddo da frigorifero avviando solo il frullino. Per un risultato eccellente, si consiglia di utilizzare latte scremato freddo (da frigorifero). In alternativa al latte totalmente scremato si possono usare anche le altre tipologie di latte (intero o parzialmente scremato, pastorizzati freschi o UHT).

Durante la preparazione di due cappuccini (dose MAX), il vapore potrebbe esaurirsi prima che si accenda il segnalatore luminoso. In tal caso, ripristinare la temperatura della macchina durante l'emulsione del latte.

IT MANUTENZIONE E PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE







1. Sganciare l'asta frullino dal corpo motore e lavarla con acqua. Il corpo motore può essere pulito con un panno umido ma non utilizzando acqua corrente o lavastoviglie.
2. Il tubo vapore in acciaio e il bicchiere possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
3. Il tubo vapore trasparente può essere lavato direttamente con il vapore della macchina facendo uscire il vapore per qualche secondo. Facendo questa operazione, ricordarsi di direzionare l'asta vapore verso la griglia della macchina per evitare possibili scottature.

Dopo ogni utilizzo, le parti del cappuccinatore che vengono a contatto con il latte vanno lavate come consigliato precedentemente.
Mai utilizzare solventi, alcol o sostanze aggressive o forni per l'asciugatura dei componenti del cappuccinatore.
Lavare i componenti (esclusi quelli elettrici; corpo motore e trasformatore) con acqua tiepida, calda o lavastoviglie).
Non usare spugne abrasive.

DOPO OGNI UTILIZZO E' NECESSARIO EFFETTUARE LA PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE.
Prima di procedere assicurarsi sempre che l'alimentazione elettrica del cappuccinatore sia scollegata. Non utilizzare mai acqua o lavastoviglie per il corpo motore.

SOLUZIONI AI PROBLEMI PIÙ COMUNI

IT

PROBLEMA RISCONTRATO	CAUSE POSSIBILI	RIMEDIO
Il cappuccinatore non si avvia.	» Cappuccinatore non collegato alla rete elettrica. » Il trasformatore non funziona. » Il corpo motore è guasto.	» Verificare l'inserimento della presa e la funzionalità della presa di rete. » Rivolgersi al centro assistenza. » Rivolgersi al centro assistenza.
Il cappuccino è troppo liquido e/o contiene bolle irregolari.	» L'asta frullino è mal posizionata. » Il tubo vapore è collegato male.	» Verificare l'aggancio dell'asta frullino. » Verificare l'inserimento del tubo trasparente sia sulla macchina sia sul tubo in acciaio.
L'asta gira irregolarmente / fuori asse durante il funzionamento.	» L'asta frullino è deformata.	» Sostituire l'asta frullino, rivolgendosi al centro assistenza.
Il latte non è montato correttamente o è troppo liquido.	» L'erogazione vapore è durata più del necessario. » La quantità di latte era inferiore al livello minimo o superiore al livello massimo.	» Prestare attenzione al segnalatore luminoso e, appena si accende, arrestare l'erogazione vapore. » Rispettare le dosi consigliate.
Il latte è freddo.	» Manca l'erogazione del vapore. » Il collegamento fra la macchina espresso e il Cappuccinatore è ostruito.	» Verificare la produzione vapore della macchina (consultare libretto istruzioni fornito con la macchina). » Verificare che dal tubo vapore fuoriesca vapore. Effettuare la prova con tubo vapore diretto verso la griglia poggia tazze della macchina.
Il latte arriva a temperatura rapidamente prima di essere montato bene.	» Il latte usato è a temperatura ambiente o troppo caldo.	» Usare latte freddo da frigorifero, 6-8°C.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o nel caso in cui i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza Lavazza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Per le caratteristiche elettriche fare riferimento alla targhetta dati presente nell'apparecchio.

- Potenza totale: 15 W
- Capacità bicchiere: 120 cc

CE **2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE**

SICUREZZA

Destinazione d'uso:
Il cappuccinatore Lavazza è progettato per l'esclusivo uso domestico con macchine Lavazza A MODO MIO dotate di lancia vapore. È vietato apportare modifiche tecniche. È vietato ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Ubicazione:
Sistemare il cappuccinatore in un posto sicuro, dove nessuno possa rovesciarlo o venirne ferito. Non tenere il cappuccinatore a temperatura inferiore a 0° poiché il gelo potrebbe danneggiarlo. Non usare il cappuccinatore all'aperto. Non posare il cappuccinatore su superfici calde e/o nelle vicinanze di fiamme libere.

Alimentazione di corrente:
Collegare il cappuccinatore soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta del trasformatore.

Cavo d'alimentazione:
Non usare il cappuccinatore se il trasformatore, il cavo d'alimentazione o lo spinotto sono danneggiati o usurati. In tal caso sostituire il trasformatore con un ricambio originale Lavazza. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non portare o tirare il cappuccinatore tenendolo per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo; non toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Pericolo di folgorazione:
Non mettere mai a contatto dell'acqua il corpo motore e/o il trasformatore.

Protezione d'altre persone:
Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla loro portata i materiali utilizzati per imballare il cappuccinatore.

Pericolo d'ustioni:
Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore. All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. L'asta vapore può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani, utilizzare l'apposito supporto tubo vapore.

Pulizia:
Prima di pulire il cappuccinatore, è indispensabile scollegare lo spinotto dal cappuccinatore e la spina dalla presa di corrente ed aspettare che il cappuccinatore si raffreddi. Non immergere il cappuccinatore nell'acqua! È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno del cappuccinatore.

Custodia del cappuccinatore:
Quando il cappuccinatore rimane inutilizzato per un periodo prolungato, staccare la spina dalla presa e custodirlo in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerlo dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione:
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Non mettere in funzione un cappuccinatore difettoso. Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati Lavazza possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Smaltimento del cappuccinatore a fine vita:
INFORMAZIONE AGLI UTENTI: ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti". Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CONDIZIONI DI GARANZIA IT

1) Il consumatore è titolare dei diritti previsti dalla propria legge nazionale, che la presente garanzia lascia impregiudicati.
2) Lavazza garantisce l'apparecchio per un periodo di due anni dalla data di consegna. Farà fede la data indicata sullo scontrino fiscale, sul documento di trasporto o consegna o su qualsiasi altro documento che attesti la data di vendita o consegna del prodotto. Per poter far valere la presente garanzia il consumatore dovrà esibire copia di uno di questi documenti.
3) In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, LAVAZZA garantisce la riparazione o la sostituzione dell'apparecchio senza spese per il consumatore.
4) Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, uso improprio dell'apparecchio, mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, errata installazione, riparazioni operate da personale non autorizzato, normale usura, ovvero circostanze che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.
5) Per far eseguire riparazioni sull'apparecchio il consumatore potrà contattare il Servizio Clienti Lavazza, che fornirà tutte le informazioni necessarie.

Come procedere in caso di richiesta di assistenza:

Qualora abbiate dubbi o necessità di assistenza tecnica, visitate il sito internet per conoscere i dettagli del servizio clienti Lavazza A MODO MIO a voi più vicino:

Servizio Clienti Lavazza A Modo Mio

C.so Novara 59 - 10154 TORINO
☎ 011 30 20 300 🖷 011 23 98 333
info@lavazzamodomio.it

Personale dedicato sarà a Vostra disposizione per rispondere a domande e richieste di informazione sul servizio di assistenza tecnica Lavazza.

IMPORTANTE:

- Conservare lo scontrino di acquisto dell'apparecchio o il documento di trasporto del corriere (in caso di acquisto con consegna a domicilio) o qualsiasi altro documento atto a comprovare la data di acquisto/consegna dell'apparecchio.
- Conservare l'imballo dell'apparecchio, poiché in caso di successive movimentazioni potrà essere utile.

Contattare il Servizio Clienti Lavazza A Modo Mio:

- Descrivendo il difetto o ponendo il dubbio.
- Fornendo i dati necessari: data dell'acquisto o della consegna e numero della matricola dell'apparecchio (vedere etichetta sul fondo).

In caso di provato guasto tecnico, il Servizio Clienti Lavazza A Modo Mio darà tutte le indicazioni necessarie sul servizio di assistenza tecnica Lavazza.

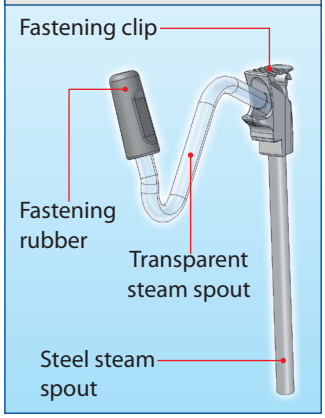
Predisporre il cappuccinatore pulito e vuoto, imballato nell'imballo originale o in imballo alternativo che ne eviti le rotture durante il trasporto. Unitamente all'apparecchio dovrà essere consegnata copia dello scontrino fiscale, del documento di trasporto o del diverso documento atto a comprovare la data di acquisto/consegna dell'apparecchio. Le spese di spedizione saranno a carico di Lavazza.

EN

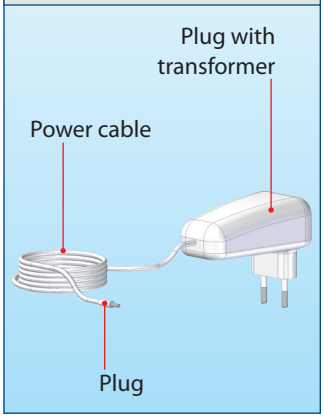
COMPONENTS

KIT

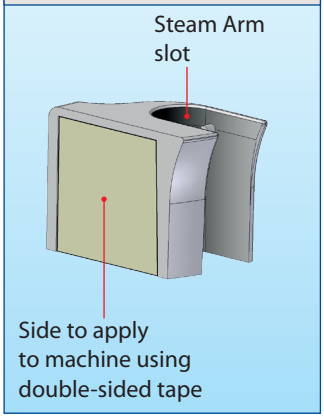
STEAM ARM



TRANSFORMER

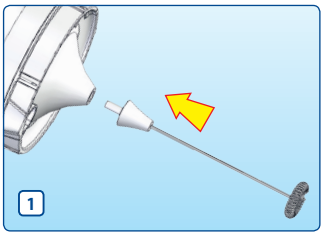


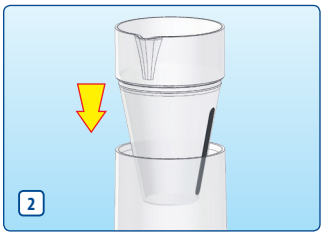
MACHINE SUPPORT



MOUNTING THE CAPPUCCINATORE

EN

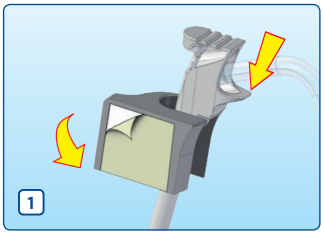


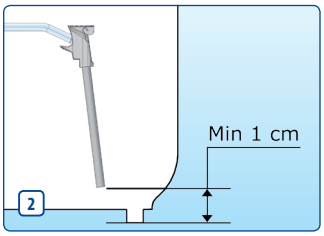


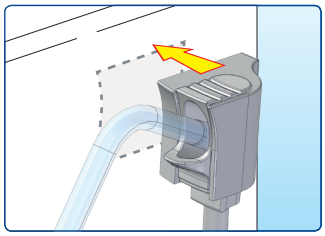
1. Insert the frother arm into the power unit. Lightly apply pressure to ensure it is fixed in place.
2. Insert the cup into the cup base.

ATTACHING STEAM ARM SUPPORT TO MACHINE

If space allows, the machine support can be fixed to the machine.

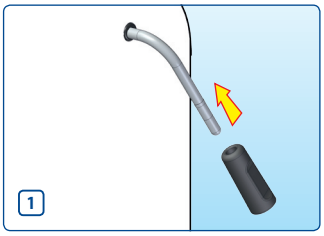


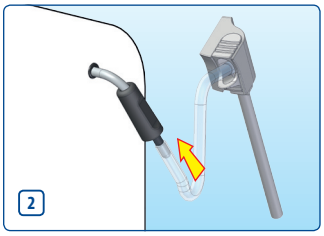


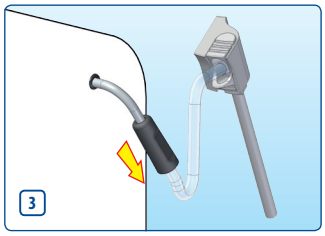


1. Insert the steam arm into the support and remove the protective film from the double-sided tape.
2. Position correctly on the right side of the machine so that the tip of the steel steam spout is at least 1 cm from the worktop.
3. Affix the support to the machine in the chosen position.

CONNECTING TO LAVAZZA A MODO MIO MACHINE







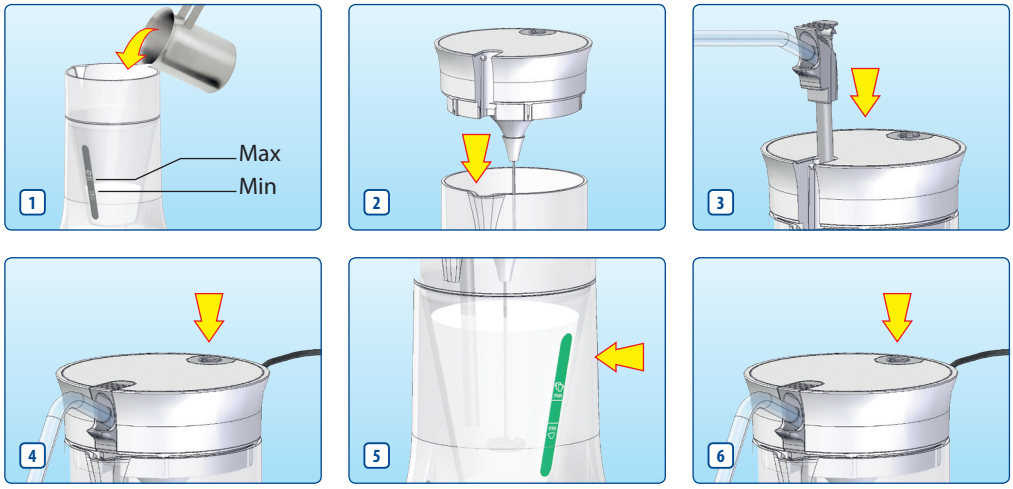
1. Insert the black cylindrical rubber that comes with the Cappuccinatore and push upwards.
2. Lightly applying pressure, insert the end of the transparent steam spout into the steam arm of your Lavazza A MODO MIO machine.
3. Pull the black cylindrical rubber downwards so it covers the tip of the transparent steam spout connected to the machine steam arm.

⚠ *Risk of burning! The steam arm/hot water can reach high temperatures. Make sure it has cooled down before attaching the steam spout.*

EN PREPARING CAPPUCCINO

First of all prepare a normal espresso in a cappuccino cup following the machine instructions. If you want 2 cappuccinos, prepare 2 espresso in 2 cups.

RECOMMENDED MILK: for excellent results in terms of creaminess and full flavour, it is advisable to use full fat milk (fresh pasteurised or UHT) that has been refrigerated at 6-8°C.

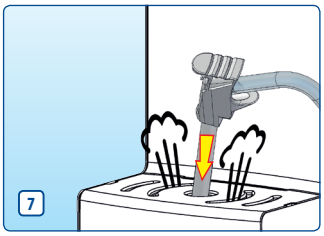


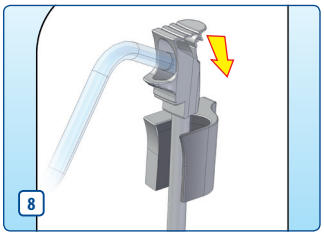
1. Pour the cold milk into the cappuccinatore cup until it reaches the level recommended for 1 or 2 cups of cappuccino (MIN or MAX).
2. Insert the power unit (with frother already attached) into the cup. Insert the power cord in the power unit input socket.
3. Insert the steam spout support in the opening in the power unit, feeding it downwards until it is fully inserted.
4. Press the cappuccinatore on/off switch and then activate the machine steam spout. Completely open steam knob, if present.
5. Keep an eye on the light indicator (thermometer). The froth is ready when the heat-sensitive black strip turns green. The milk will be a temperature of around 65-70°C, perfect for cappuccino.
6. Stop the steam flow from the machine and press the cappuccinatore on/off switch again to stop the frother.

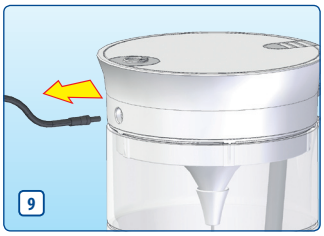
STEAM DISPENSER: To activate the steam function on the Lavazza A MODO MIO machine read the instructions booklet provided with the machine.

Never use a quantity of milk greater or inferior to the recommended amount (MIN or MAX).

Only use the Lavazza transformer provided or an original spare part.



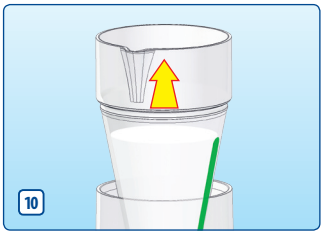


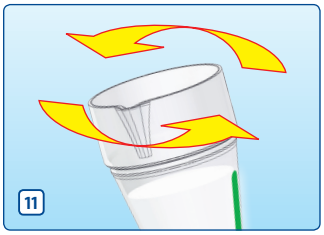


7 Extract the steam spout from the cappuccinatore and, to clean it, turn on the steam for a few seconds and remove all milk residue left in the tube, directing it into the machine rack.

8 Replace the steam spout in the support positioned on the right side of the machine. The steam spout may be positioned here even when the cappuccinatore is not in use.

9 Remove the power cord, take the power unit out from the cup and place it upside down on a work surface.





10 Remove the cup containing the milky froth from the support.

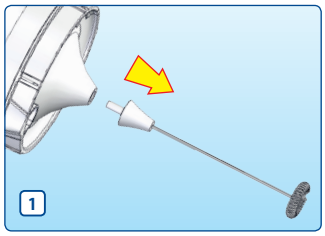
11 Mix the milk and froth together by rotating the cup.

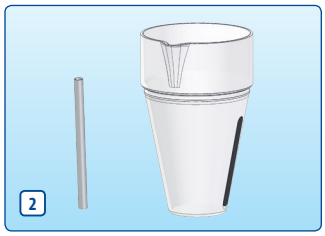
12 Pour the milky froth into the cup containing the espresso coffee (for two cappuccinos first half-fill the two cups with the milky froth, and then complete with the rest of the milk until the cups are full).

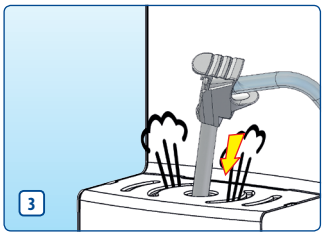
COLD FROTHED MILK: The Cappuccino Cuor di Cream cappuccinatore also produces cold frothed milk. Simply follow the steps outlined under PREPARING CAPPUCCINO without using the machine steam option. Froth the refrigerated milk using only the frother. For best results, it is advisable to use cold (refrigerated) skimmed milk. As an alternative to skimmed milk, you can also use other types of milk (full fat or semi-skimmed, fresh pasteurised or UHT).

When preparing two cappuccinos (MAX dose), the steam may run out before the light indicator comes on. In this event, reset the machine temperature while the milk is being emulsified.

EN MAINTENANCE AND CLEANING OF CAPPUCCINATORE







1. Remove the frother arm from the power unit and wash it with water. The power unit may be cleaned with a wet cloth but not with running water or a dishwasher.
2. The steel steam spout and cup can be washed by hand or in a dishwasher.
3. The transparent steam spout may be washed directly by blasting it for a few seconds with steam from the machine. When doing so, remember to direct the steam arm towards the machine grill to avoid the risk of possible burns.

The parts of the cappuccinatore that come into contact with the milk should be washed after every use in the ways previously recommended.
Never use solvents, alcohol or aggressive substances, or ovens to dry the components of the cappuccinatore.
Wash the components (excluding electrical parts; power unit and transformer) with lukewarm or warm water, or in the dishwasher.

THE CAPPUCCINATORE SHOULD BE WASHED AFTER EVERY USE.
Before proceeding always ensure that the cappuccinatore power cord in unplugged. Never use water or a dishwasher to clean the power unit.

TROUBLESHOOTING

EN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The cappuccinatore won't start.	» Cappuccinatore not connected to power source. » Transformer doesn't work. » Power unit is faulty.	» Check it is plugged in correctly and that the electricity socket is functional. » Contact customer services. » Contact customer services.
Cappuccino is too liquid and/or contains irregular bubbles.	» The frother is incorrectly positioned. » The steam spout is not connected properly.	» Check the frother connection. » Check the insertion of the transparent tube in the machine and in the steel tube.
The frother arm turns in an irregular manner/is not aligned correctly when used.	» The frother arm is deformed.	» Replace the frother arm by contacting customer services.
The milk is not setting properly or is too liquid.	» More steam was dispensed than necessary. » The quantity of milk used was either under the minimum level or greater than the maximum levels suggested.	» Keep an eye on the light indicator and, as soon as it comes on, stop the steam flow. » Respect the recommended quantities.
The milk is cold.	» No steam has been dispensed. » The connection between the espresso machine and the cappuccinatore is blocked.	» Check the machine's steam function (check machine instructions booklet). » Check that steam comes out of the steam spout. Direct the steam spout towards the machine cup-support rack when testing.
The milk reaches the correct temperature very quickly, before it has had time to froth suitably.	» The milk being used was room temperature or too warm	» Use cold milk, refrigerated at 6-8°C.

For problems not covered in the table or if the solutions given do not resolve the problem please contact a Lavazza customer services centre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

For electricity specifications please refer to the data plate found on the appliance.

- Total power: 15W
- Cup capacity: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

SAFETY

Use:
The Lavazza cappuccinatore is designed exclusively for domestic use with Lavazza A MODO MIO machines equipped with a steam arm. The product must not be subjected to technical modifications. Because of the risks involved, incorrect use of the product is prohibited! The device must not be used by people (including children) with reduced physical, mental or sensory capacities, or with insufficient experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety or instructed on how to use the device by same.

Positioning:
Locate the cappuccinatore in a secure place where nobody can knock it over or injure themselves. Do not store the cappuccinatore at temperatures of under 0°C as the cold could damage it. Do not use the cappuccinatore outside. Do not place the cappuccinatore on hot surfaces and/or close to naked flames.

Power supply:
Only connect the cappuccinatore to a suitable power socket. The voltage must correspond with that indicated on the transformer plate.

Power cord:
Do not use the cappuccinatore if the transformer, power cord or plug are damaged or worn. In such an event replace the transformer with an original Lavazza spare part. Do not pull or run the power cord around corners and sharp edges, or across hot surfaces. Protect it from oil. Do not carry or pull the cappuccinatore holding it by the cord. Do not remove the plug by pulling the cord; do not touch with wet hands. Prevent the power cord from hanging down from tables or shelves.

Risk of electrocution:
Keep the power unit and transformer away from water at all times.

Protecting others:
Supervise children to prevent them playing with the appliance. Children are not aware of the dangers related to domestic appliances. Keep the materials use to pack the cappuccinatore out of their reach.

Risk of burning:
Avoid directing jets of steam towards yourself or others. When first dispensed, there may be little splashes of hot water. The steam arm can reach high temperatures: do not touch it directly with your hands. Use the specific steam spout support.

Cleaning:
Before cleaning the cappuccinatore you must remove the lead from the cappuccinatore and the plug from the mains and wait for the cappuccinatore to cool down. Do not immerse the cappuccinatore in water! Modifying the internal workings of the cappuccinatore is strictly prohibited.

Storing the cappuccinatore:
When the cappuccinatore goes unused for a prolonged period of time, remove the plug and store it in a dry place out of the reach of children. Protect it from dust and dirt.

Repairs / Maintenance:
In the event of faults, defects or suspected defects after being dropped, immediately remove the plug from the mains supply. Do not attempt to use a defective cappuccinatore. Only authorised Lavazza Service Centres may carry out maintenance or repairs. Lavazza will accept no responsibility in the event of damages deriving from unauthorised repair or maintenance work.

Disposal of cappuccinatore at end of life:
INFORMATION FOR USERS: in accordance with Art. 13 of Italian Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005, "Fulfilment of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE regarding the reduction of the use of dangerous substances in electrical and electronic goods as well as waste disposal". This symbol of a crossed out wheelie bin on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CONDITIONS OF GUARANTEE EN

1) The consumer is protected by rights established by national law, which are not affected by this guarantee.
2) Lavazza guarantees the appliance for a period of two years from the date of delivery. The date on the receipt of purchase or transportation/delivery note or any other document that attests the date of delivery or sale of the product provides proof of such. The consumer must present a copy of one of these documents in order to avail of the guarantee.
3) Should the product be defective prior to the delivery date, LAVAZZA guarantees its repair or replacement at no cost to the consumer.
4) The guarantee does not cover any part that should become defective through negligence or improper use, the failure to follow the instructions for using the appliance, improper installation, repairs carried out by unauthorised persons, normal wear and tear, or any circumstances that cannot be attributed to appliance manufacturing defects.
5) To carry out repairs on the appliance the consumer can contact Lavazza customer services, who will provide all necessary information.

What to do should you require assistance:

If you have any questions or require technical assistance, contact:

UNITED KINGDOM
Client Service
Lavazza A Modo Mio
2nd Floor - 36 Windsor Street
Uxbridge - Middx
UB8 1AB
☎ **0800 5999200**
🖷 **+44 (0)1895209778**
info@lavazzamodomio.co.uk

SOUTH AFRICA
Client Service
Lavazza A Modo Mio
41 Killarney Ave,
Killarney Gardens,
7441 Cape Town
☎ **+27 21 5562515**
🖷 **+27 21 5562520**
info@lavazzamodomio.co.za

AUSTRALIA
Lavazza A MODO MIO
customer line:
☎ **1300 675 613**

A dedicated team will be available to help answer your questions and information requests regarding the provision of Technical Assistance.

IMPORTANT:

- Keep your receipt of purchase or courier delivery note (if the product was delivered to your home address) or any other document providing proof of the date of purchase/delivery of the product.
- Keep the product packaging as it may be useful when transporting it at a later date.

Contact Lavazza A Modo Mio Customer Services:

- Describe the defect or your doubt.
- Provide all necessary data: date the product was purchased or delivered and product serial number (see plate located underneath product).

In the event of a verified technical defect, Lavazza A Modo Mio Customer Assistance will provide you with all necessary details using Lavazza's Technical Assistance Service.

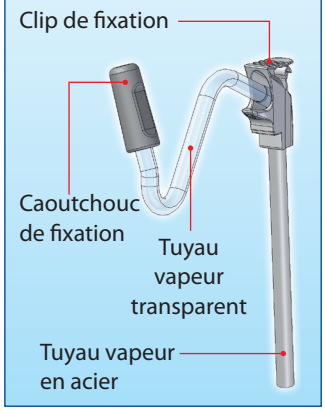
Repackage the clean and empty cappuccinatore in its original packaging or in alternative packaging to ensure it is not damaged during transportation. Add a copy of the purchase receipt, delivery note or any other document providing proof of the date of purchase/delivery of the product.
All transportation costs will be charged to Lavazza.

FR

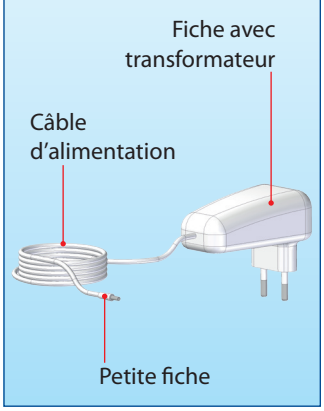
COMPOSANTS

KIT

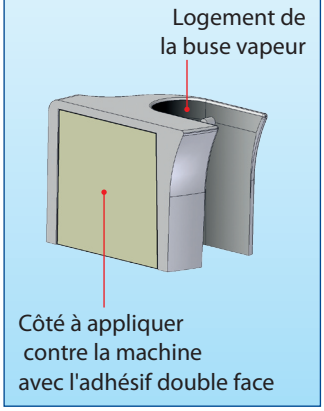
GROUPE DE LA BUSE VAPEUR



TRANSFORMATEUR

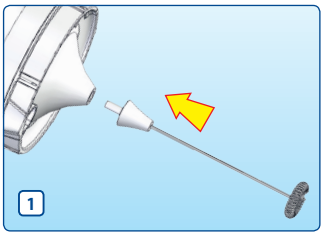


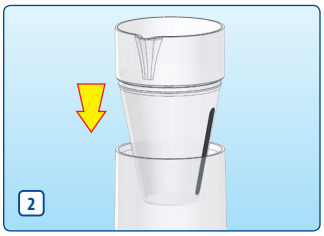
SUPPORT MACHINE



MONTAGE DU CAPPUCCINATEUR

FR

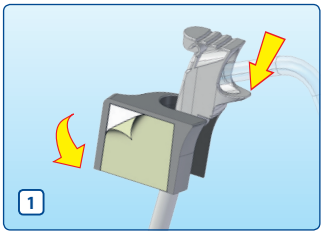


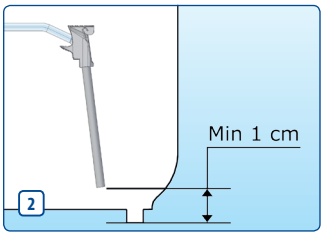


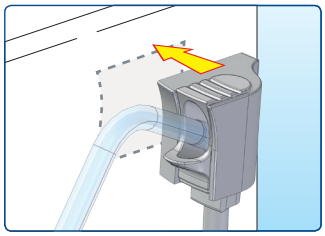
1. Insérer la tige du fouet dans le corps moteur. Exercer une légère pression pour favoriser son encastrement.
2. Introduire le verre dans la base prévue à cet effet.

FIXATION DU SUPPORT DE LA TIGE VAPEUR CONTRE LA MACHINE

Si la surface le permet, on peut fixer le support machine contre la machine à café.

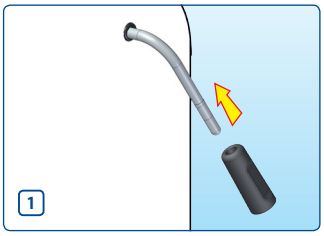


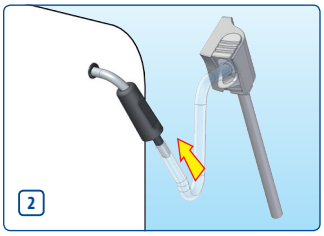


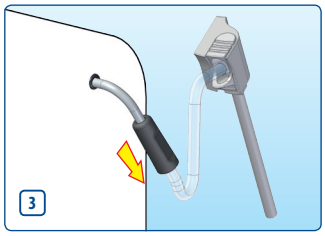


1. Insérer le groupe de la buse vapeur dans le support, et enlever la pellicule de protection de l'adhésif double face.
2. Bien choisir la position exacte, au côté droit de la machine, de sorte que l'extrémité du tuyau vapeur en acier soit à une distance d'au moins 1 cm de la surface sur laquelle la machine est posée.
3. Coller le support contre la machine, dans la position choisie.

RACCORDEMENT A LA MACHINE LAVAZZA A MODO MIO







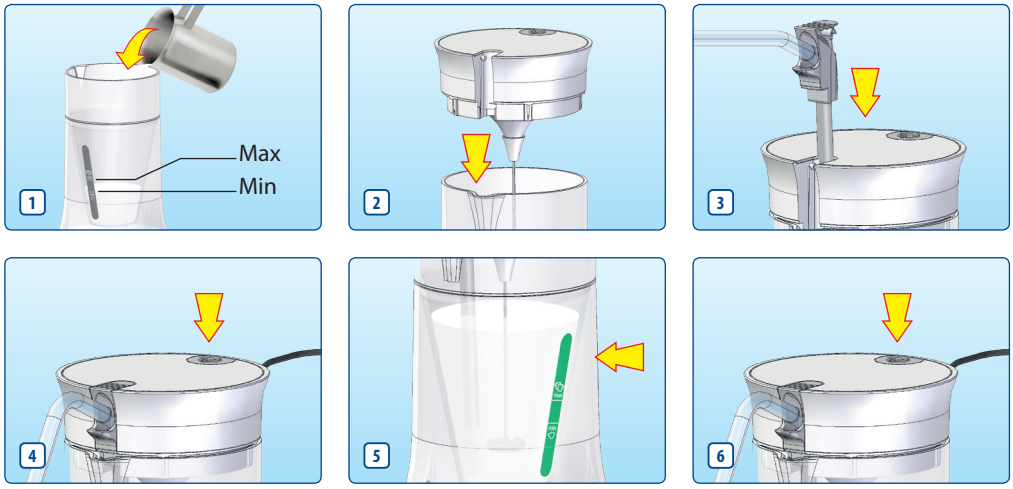
1. Insérer le petit caoutchouc cylindrique noir qui vous a été fourni avec le Cappuccinateur, et le pousser vers le haut.
2. Avec une légère pression, insérer une extrémité du tuyau vapeur transparent dans la buse vapeur de votre machine Lavazza A MODO MIO.
3. Repousser vers le bas le caoutchouc cylindrique noir jusqu'au point de couvrir l'extrémité du tuyau vapeur transparent qu'on a accroché à la buse vapeur de la machine.

⚠ *Danger de brûlures ! La buse de vapeur et d'eau chaude peut atteindre des températures élevées. Vérifier qu'elle soit bien froide avant d'exécuter l'accrochage.*

FR PREPARATION DU CAPPUCCINO

Tout d'abord, préparer un café expresso normal dans une tasse pour cappuccino, en suivant le mode d'emploi de la machine que vous utilisez. Si vous voulez préparer deux cappuccinos, préparez 2 cafés expresso dans deux tasses.

LAIT CONSEILLE : pour avoir un cappuccino crémeux et savoureux, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier (frais pasteurisé ou UHT) froid, que vous venez d'enlever du réfrigérateur (6-8° C).

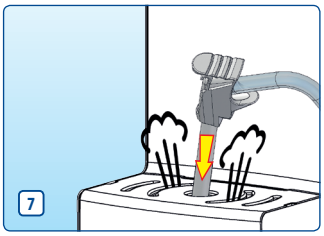


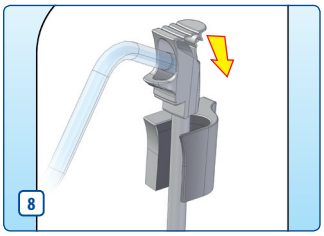
1. Verser le lait froid dans le verre du cappuccinateur jusqu'au niveau conseillé pour 1 tasse ou pour 2 tasses de cappuccino (MIN ou MAX).
2. Introduire le corps moteur (avec la tige préalablement fixée) dans le siège du verre. Brancher la petite fiche d'alimentation électrique dans la prise du corps moteur.
3. Introduire le support du tuyau vapeur dans le siège du corps moteur de haut en bas, jusqu'à ce qu'il soit complètement inséré.
4. Appuyer sur le poussoir d'allumage du cappuccinateur et donc activer la production de vapeur de la machine. Si la machine est équipée du bouton rotatif de vapeur, ouvrir complètement ce dernier.
5. Tenir sous contrôle l'avertisseur lumineux (thermomètre). La crème est prête lorsque la bande thermosensible passe de la couleur noire à la couleur verte. Le lait aura alors une température d'environ 65-70°C, ce qui est parfait pour le cappuccino.
6. Arrêter la production de vapeur de la machine, et appuyer à nouveau sur le poussoir d'allumage/extinction du cappuccinateur pour arrêter le fouet.

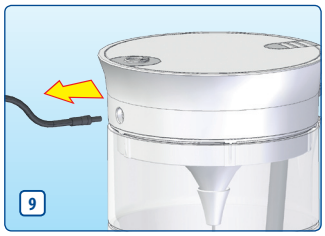
PRODUCTION DE VAPEUR : Pour activer la fonction vapeur de la machine Lavazza A MODO MIO, consulter le mode d'emploi qui est fourni avec la machine.

Ne jamais mettre une quantité de lait ni au-dessous ni au-dessus de la dose conseillée (MIN ou MAX).

Utiliser exclusivement le transformateur Lavazza qui vous est fourni, ou éventuellement une pièce de rechange originale.



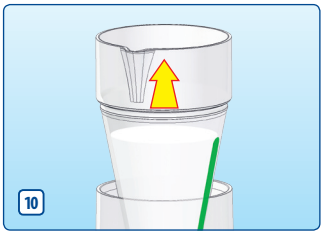


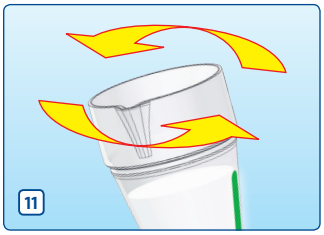


7 Extraire le tuyau vapeur du cappuccinateur et, pour le nettoyer, activer la vapeur pendant quelques secondes, en faisant sortir les résidus de lait qui se trouvent éventuellement dans le tuyau, en les envoyant dans la grille de la machine.

8 Raccrocher le tuyau vapeur dans le support prévu situé au côté droit de la machine. Le tuyau vapeur peut rester dans cette position même quand vous n'utilisez pas le cappuccinateur.

9 Débrancher la petite fiche d'alimentation, extraire le corps moteur du verre, et le poser sur une surface en le renversant.





10 Enlever du support le verre avec le lait fouetté.

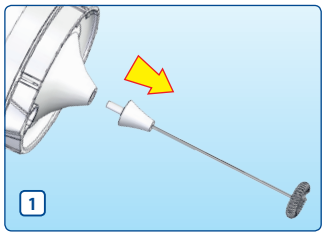
11 Amalgamer la crème en faisant tourner le verre sur lui-même.

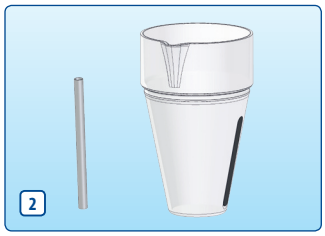
12 Verser la crème de lait dans la tasse qui contient déjà le café expresso (en cas de deux cappuccinos, verser la première partie de la crème dans les deux tasses jusqu'à la moitié, puis finir de remplir les deux tasses).

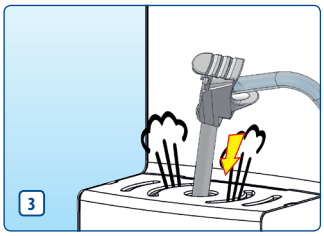
CREME DE LAIT FROIDE :
Le cappuccinateur Cappuccino Cuor di Crema produit aussi de la crème de lait froide. Suivre les indications pour la PREPARATION DU CAPPUCCINO, sans utiliser la vapeur de la machine. Monter le lait froid sorti du réfrigérateur en faisant marcher seulement le fouet. Pour obtenir un résultat excellent, nous vous conseillons d'utiliser du lait écrémé froid à température de réfrigérateur. Au lieu du lait totalement écrémé, on peut aussi utiliser d'autres types de lait (entier, demi-écrémé, pasteurisé frais, ou UHT).

La vapeur pourrait s'épuiser pendant la préparation de deux cappuccinos (dose MAX), avant même que l'avertisseur lumineux ne s'allume. Dans ce cas, rétablir la température de la machine pendant l'émulsion du lait.

FR ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU CAPPUCCINATEUR







1. Détacher la tige du fouet du corps moteur, et la laver à l'eau. On peut nettoyer le corps moteur avec un chiffon humide, mais sans utiliser ni l'eau courante ni le lave-vaisselle.
2. On peut laver le tuyau vapeur en acier et le verre à la main ou en lave-vaisselle.
3. On peut laver le tuyau vapeur transparent directement avec la vapeur de la machine, en faisant sortir la vapeur pendant quelques secondes. Pour faire cette opération, ayez soin de diriger la tige vapeur vers la grille de la machine pour éviter toute brûlure.

Après chaque utilisation, il faut laver les pièces du cappuccinateur entrées en contact avec le lait, comme conseillé précédemment.
Ne jamais utiliser ni solvants, ni alcool, ni substances agressives, ni fours pour faire sécher les composants du cappuccinateur.
Laver les composants (sauf les pièces électriques, le corps moteur et le transformateur) à l'eau tiède, chaude, ou en lave-vaisselle.
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.

APRES CHAQUE UTILISATION IL EST NECESSAIRE D'EFFECTUER LE NETTOYAGE DU CAPPUCCINATEUR.
Avant de le faire, vérifier toujours que l'alimentation électrique du cappuccinateur est débranchée. Ne jamais utiliser de l'eau ni le lave-vaisselle pour laver le corps moteur.

SOLUTIONS DES PROBLEMES LES PLUS COURANTS

FR

PROBLEME RENCONTRE	CAUSES POSSIBLES	REMEDE
Le cappuccinateur ne part pas.	» Cappuccinateur pas branché au secteur. » Le transformateur ne fonctionne pas. » Le corps moteur est en panne.	» Vérifier si la fiche est branchée, et si la prise de secteur fonctionne bien. » S'adresser au centre d'assistance. » S'adresser au centre d'assistance.
Le cappuccino est trop liquide et/ou les bulles sont irrégulières.	» La tige du fouet est mal placée. » Le tuyau vapeur est mal connecté.	» Vérifier l'accrochage de la tige du fouet. » Vérifier si le tuyau transparent est bien raccordé, tant à la machine qu'au tuyau en acier.
Pendant le fonctionnement, la tige tourne irrégulièrement / hors de son axe.	» La tige du fouet est déformée.	» Remplacer la tige du fouet, en demandant au centre d'assistance.
Le lait n'est pas monté correctement, ou il est trop liquide.	» La production de vapeur a duré plus que nécessaire. » La quantité de lait était inférieure au niveau minimum ou supérieure au niveau maximum.	» Faire attention à l'avertisseur lumineux et, dès qu'il s'allume, arrêter la production de vapeur. » Respecter les doses conseillées.
Le lait est froid.	» La production de vapeur manque. » Le raccordement entre la machine expresso et le Cappuccinateur est bouché.	» Vérifier la production de vapeur de la machine (consulter le mode d'emploi qui est fourni avec la machine). » Vérifier si de la vapeur sort du tuyau vapeur. Effectuer cet essai en dirigeant le tuyau vapeur vers la grille porte-tasses de la machine.
Le lait arrive rapidement à la température avant d'être correctement monté.	» Le lait utilisé est à température ambiante ou il est trop chaud	» Utiliser du lait à température du réfrigérateur, 6-8°C.

Pour les pannes dont ce tableau ne parle pas, ou au cas où les remèdes suggérés ne donnent aucun résultat, s'adresser à un centre d'assistance Lavazza.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pour les caractéristiques électriques, voir la plaquette de données qui se trouve sur l'appareil.

- Puissance totale : 15 W
- Capacité du verre : 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

FR SECURITE

Utilisation prévue :
Le cappuccinateur Lavazza est destiné uniquement à un usage ménager avec les machines à café Lavazza A MODO MIO équipées d'une buse vapeur. Il est interdit de faire des modifications techniques. Toute utilisation impropre est interdite, à cause des risques que cela comporte ! L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ayant trop peu d'expérience et/ou de compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou à moins qu'elles ne soient parfaitement instruites sur le mode d'emploi de l'appareil.

Emplacement :
Ranger le cappuccinateur dans un endroit sûr, où personne ne puisse le renverser ou se faire du mal. Ne pas ranger le cappuccinateur à une température inférieure à 0°C, car le gel pourrait l'abîmer. Ne pas utiliser le cappuccinateur en plein air. Ne pas poser le cappuccinateur sur des surfaces chaudes et/ou à proximité de flammes libres.

Alimentation du secteur :
Ne brancher le cappuccinateur qu'à une prise de courant adéquate. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette du transformateur.

Câble d'alimentation :
Ne pas utiliser le cappuccinateur si le transformateur, le câble d'alimentation ou la petite fiche sont endommagés ou usés. Dans ce cas, il faut remplacer le transformateur par une pièce de rechange originale de Lavazza. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des coins et des arêtes vives, au-dessus d'objets très chauds, et le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ni tirer le cappuccinateur en le tenant par son câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble ; ne pas la toucher avec les mains mouillées. Eviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Danger d'électrocution :
Ne jamais mettre le corps moteur ni le transformateur en contact avec de l'eau.

Protection des autres personnes :
Tenir les enfants sous surveillance, pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers. Ne pas laisser à leur portée les matériaux utilisés pour emballer le cappuccinateur.

Danger de brûlures :
Eviter de diriger le jet de vapeur contre soi-même et/ou d'autres personnes. Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la production de vapeur. La buse de vapeur et d'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains, utiliser le support de tuyau vapeur prévu à cet effet.

Nettoyage :
Avant de nettoyer le cappuccinateur, il est indispensable de débrancher la petite fiche du cappuccinateur et la fiche de la prise de courant, et d'attendre que le cappuccinateur se soit refroidi. Ne pas immerger le cappuccinateur dans l'eau ! Il est sévèrement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur du cappuccinateur.

Rangement du cappuccinateur :
Lorsque le cappuccinateur reste inutilisé pendant une période prolongée, il faut débrancher la fiche de la prise et le ranger dans un endroit sec, hors de portée des enfants. Le protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien :
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés après une chute, débrancher tout de suite la fiche de la prise. Ne pas faire fonctionner un cappuccinateur défectueux. Seuls les Centres d'Assistance Agréés Lavazza peuvent effectuer des interventions et des réparations. En cas d'interventions non effectuées dans les règles de l'art, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels.

Elimination du cappuccinateur à la fin de sa vie utile :
INFORMATIONS AUX UTILISATEURS : aux termes de l'article 13 du Décret législatif italien du 25 juillet 2005, n° 151 « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et à l'élimination des déchets ». Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de sa propre vie utile, ce produit doit être traité séparément des autres déchets. Lors de la fin de vie utile de l'appareil, l'utilisateur devra donc le remettre à un centre de collecte spécialisé en déchets électroniques et électriques, ou bien le confier au revendeur lorsqu'il achètera un nouvel appareil du même genre, à raison d'un contre un. La collecte sélective visant à l'envoi du vieil appareil dans un centre spécialisé en recyclage, traitement et élimination compatibles avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé. L'élimination abusive du produit de la part de son utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

CONDITIONS DE GARANTIE FR

1) Le consommateur est titulaire des droits prévus par la législation de son propre pays, dont la présente garantie ne préjuge pas.
2) Lavazza garantit l'appareil pendant une période de deux ans à compter de la date de livraison. La date qui fera foi est celle qui est indiquée sur le ticket de caisse, sur le document de transport ou de livraison, ou sur tout autre document attestant la date de vente ou de livraison du produit. Pour pouvoir faire valoir la présente garantie, le consommateur devra montrer la copie d'un de ces documents.
3) En cas de défaut du produit existant déjà avant la date de livraison, LAVAZZA garantit la réparation ou le remplacement de l'appareil sans aucun frais pour le consommateur.
4) Toutes les pièces qui seraient défectueuses à cause d'une négligence ou d'un manque de soin dans l'usage, d'un usage impropre de l'appareil, du non respect du mode d'emploi pour le fonctionnement de l'appareil, d'une mauvaise installation, de réparations effectuées par du personnel non agréé, de l'usure normale, ou de circonstances ne provenant pas de défauts de fabrication de l'appareil, ne seront pas couvertes par la garantie.
5) Pour faire exécuter des réparations sur l'appareil, le consommateur pourra contacter le service clientèle de Lavazza, qui lui fournira toutes les informations nécessaires.

Comment procéder en cas de demande d'assistance :

Si vous avez des doutes, ou si vous avez besoin d'assistance technique, veuillez contacter le:

FRANCE
Service Clients Lavazza A Modo Mio
BP 20011 - 59895 LILLE CEDEX 9
☏ **0800 150160**
(appel gratuit depuis un poste fixe)
info@lavazzamodomio.fr

BELGIQUE
Service Clients Lavazza A Modo Mio
Krijtersveld 5 - 2160 Wommelgem
☏ **0800 39013**

Le personnel spécialisé sera à votre disposition pour répondre à vos questions et à vos demandes d'information sur le service d'assistance technique Lavazza.

IMPORTANT :

- Conserver le ticket de caisse de l'appareil, ou le document de transport du transporteur (en cas d'achat avec livraison à domicile), ou tout autre document prouvant la date d'achat / de livraison de l'appareil.
- Conserver l'emballage de l'appareil, car en cas de déplacements successifs il pourra vous être utile.

Contacter le Service Clientèle de Lavazza A Modo Mio :

- En décrivant le défaut ou en exposant votre doute.
- En fournissant les données nécessaires : date d'achat ou de livraison, et numéro de matricule de l'appareil (voir l'étiquette sur le fond).

Au cas où un défaut technique a été prouvé, le Service Clientèle de Lavazza A Modo Mio vous donnera toutes les indications nécessaires sur le service d'assistance technique Lavazza.

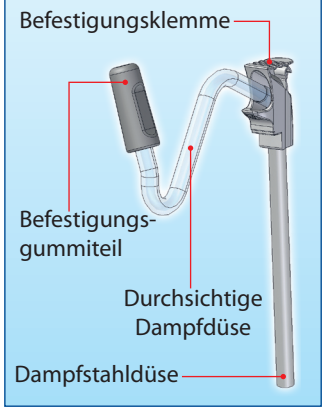
Préparer le cappuccinateur propre et vide, emballé dans son emballage original ou dans un autre emballage propre à éviter toute cassure pendant le transport. Livrer avec l'appareil une copie du ticket de caisse, du document de transport ou d'un autre document prouvant la date d'achat / de livraison de l'appareil.
Les frais d'expédition sont pris en charge par Lavazza.

DE

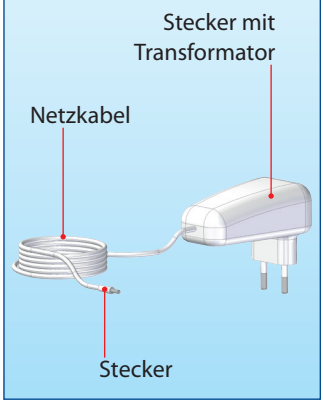
BAUTEILE

AUSSTATTUNG

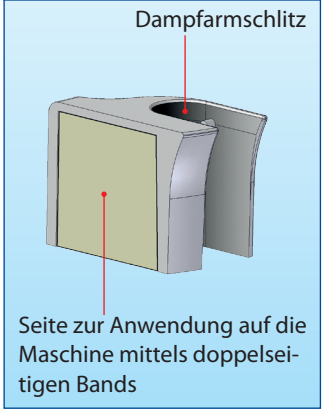
DAMPFARM



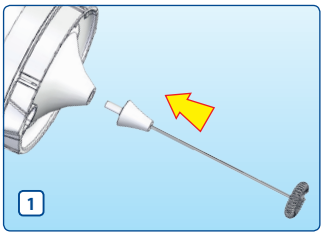
TRANSFORMATOR

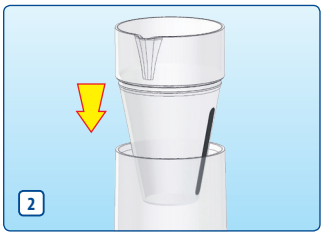


MASCHINENABSTÜTZUNG



AUFSTELLEN DES CAPPUCCINATORE DE

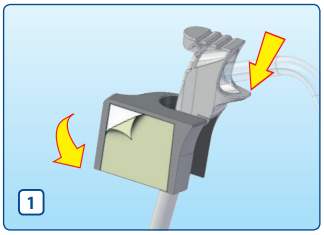


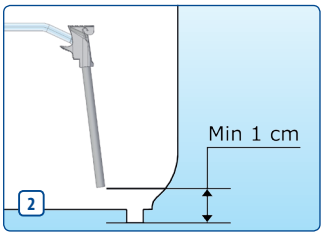


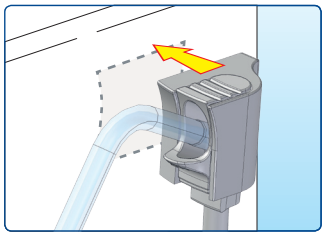
1. Den Aufschäumarm in das Netzteil einführen. Leichten Druck anwenden, um sicherzustellen, dass er fest angebracht ist.
2. Die Tasse auf die Tassenabstellfläche stellen.

ANBRINGEN DER DAMPFARMABSTÜTZUNG AN DER MASCHINE

Sofern genügend Platz vorhanden ist, kann die Maschinenabstützung an der Maschine angebracht werden.

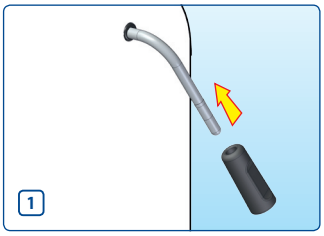


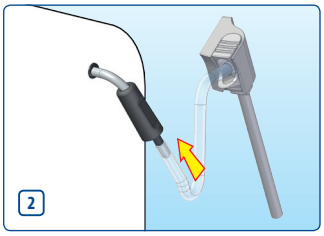


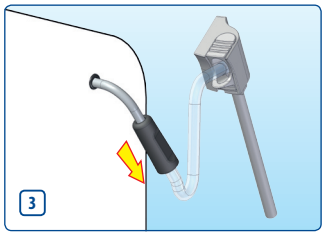


1. Den Dampfarm in die Abstützung einführen und den Schutzfilm von dem doppelseitigen Band entfernen.
2. Für die richtige Positionierung auf der rechten Seite der Maschine sorgen, so dass die Spitze der Dampfstahldüse einen Abstand von mindestens 1 cm von der Arbeitsplatte aufweist.
3. Die Abstützung an der Maschine in der gewünschten Stellung anbringen.

VERBINDEN MIT DER LAVAZZA A MODO MIO MASCHINE







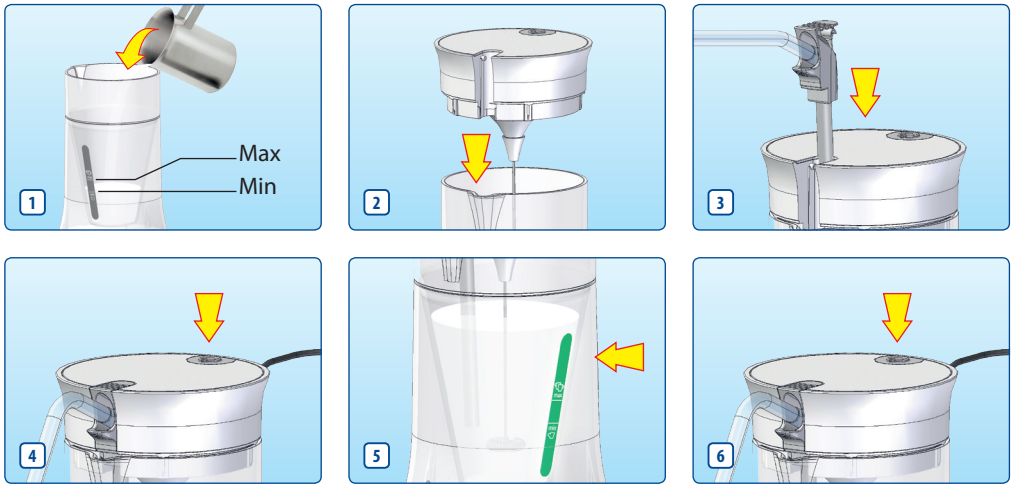
1. Das schwarze zylinderförmige Gummiteil, das dem Cappuccinatore beiliegt, einführen und nach oben drücken.
2. Leichten Druck anwenden und das Ende der durchsichtigen Dampfdüse in den Dampfarm Ihrer Lavazza A MODO MIO Maschine einführen.
3. Das schwarze zylinderförmige Gummiteil nach unten ziehen, so dass es die Spitze der mit dem Maschinendampfarm verbundenen durchsichtigen Dampfdüse bedeckt

⚠ *Verbrennungsgefahr! Der Dampfarm bzw. das heiße Wasser kann hohe Temperaturen erreichen. Dafür sorgen, dass er bzw. es abgekühlt ist, bevor die Dampfdüse angebracht wird.*

DE CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zunächst ist ein normaler Espresso in einer Cappuccino-Tasse unter Befolgung der Maschinengebrauchsanweisung zuzubereiten. Falls 2 Cappuccini gewünscht sind, sind 2 Espressi in 2 Tassen zuzubereiten.

MILCH EMPFOHLEN: Für hervorragende Ergebnisse für einen kremigen und abgerundeten Geschmack wird die Verwendung von bei 6-8°C gekühlter Vollmilch (frisch pasteurisiert oder als H-Milch) empfohlen.

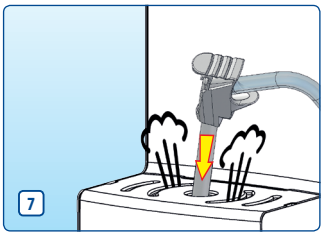


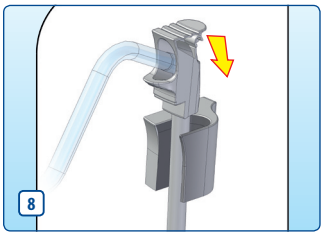
1. Kalte Milch in die Cappuccinatore-Tasse gießen, bis der für 1 oder 2 Tassen Cappuccino (MIN. oder MAX.) empfohlene Füllstand erreicht ist.
2. Das Netzteil (mit dem bereits angebrachten Aufschäumer) in die Tasse einführen. Das Netzkabel mit der Steckdose verbinden.
3. Die Dampfdüsenabstützung in die Öffnung im Netzteil einführen und nach unten bewegen, bis vollständig eingeführt.
4. Auf den Ein-/Ausschalter des Cappuccinatore drücken und anschließend die Dampfdüse der Maschine aktivieren. Den Dampfdrehknopf, sofern vorhanden, vollständig öffnen.
5. Auf den Lichtanzeiger (Thermometer) achten. Der Schaum ist fertig, sobald der wärmeempfindliche schwarze Streifen grün wird. Die Milch hat eine Temperatur von etwa 65-70°C erreicht, ist also perfekt für einen Cappuccino.
6. Die Dampfausströmung aus der Maschine anhalten und erneut auf den Ein-/Ausschalter des Cappuccinatore drücken, um den Aufschäumer zu stoppen.

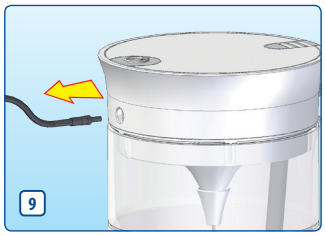
DAMPFAUSGABE: Um die Dampffunktion in der Lavazza-A-MODO-MIO-Maschine zu aktivieren, lesen Sie bitte das der Maschine beiliegende Heft mit der Gebrauchsanweisung.

Nie eine größere oder geringere Menge Milch als empfohlen (MIN. oder MAX.) verwenden.

Nur den mitgelieferten Lavazza-Transformator oder ein Originalersatzteil verwenden.



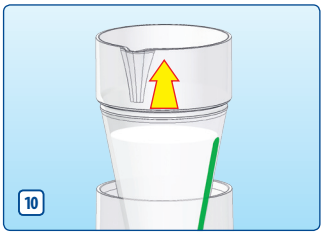


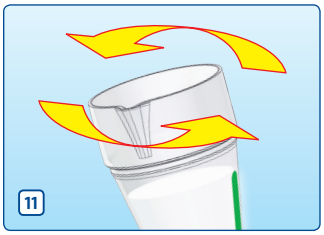


7 Die Dampfdüse aus dem Cappuccinatore nehmen, um ihn zu reinigen, die Dampfherstellungsfunktion einige Sekunden lang einstellen und jegliche Milchreste aus dem Rohr entfernen, indem es zum Gitter der Maschine hin gehalten wird.

8 Die Dampfdüse wieder in der auf der rechten Seite der Maschine befindlichen Abstützung einsetzen. Die Dampfdüse kann hier auch eingesetzt werden, wenn der Cappuccinatore nicht in Verwendung ist.

9 Das Netzkabel entfernen, das Netzteil aus der Tasse nehmen und umgedreht auf eine Arbeitsfläche stellen.





10 Die Tasse mit dem Milchschaum von der Abstützung entfernen.

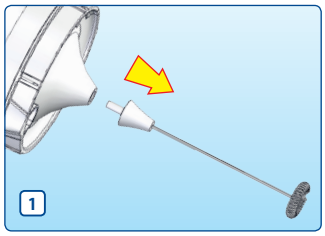
11 Die Milch und den Schaum durch Hin- und Herdrehen der Tasse vermischen.

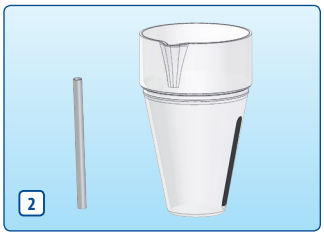
12 Den Milchschaum in die Tasse mit dem Espresso gießen. (Für zwei Cappuccini die zwei Tassen erst zur Hälfte mit dem Milchschaum befüllen und anschließend mit der restlichen Milch auffüllen, bis die beiden Tassen voll sind.)

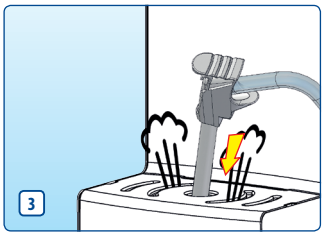
KALTE AUFGESCHÄUMTE MILCH:
Der Cappuccinatore Cappuccino Cuor di Cream kann auch kalte aufgeschäumte Milch erzeugen. Einfach die unter CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG beschriebenen Schritte ausführen, ohne die Maschinendampfoption anzuwenden. Die gekühlte Milch nur mittels des Aufschäumers aufschäumen. Optimale Ergebnisse lassen sich erzielen, indem kalte (im Kühlschrank gekühlte) Magermilch verwendet wird. Alternativ zu Magermilch können auch andere Milcharten (Voll- oder Halbfettmilch, frisch pasteurisierte oder H-Milch) verwendet werden.

Bei der Zubereitung von zwei Cappuccini (MAX. Dosis) kann der Dampf ausgehen, noch bevor der Lichtanzeiger angeht. In diesem Fall die Maschinentemperatur zurücksetzen, während die Milch emulgiert wird.

DE PFLEGE UND REINIGUNG DES CAPPUCCINATORE







1. Den Aufschäumarm vom Netzteil trennen und ihn mit Wasser waschen. Das Netzteil kann mit einem feuchten Tuch, jedoch nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
2. Die Dampfstahldüse und die Tasse können mit der Hand oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
3. Die durchsichtige Dampfdüse kann direkt durch ein einige Sekunden dauerndes Besprengen mit Dampf aus der Maschine gereinigt werden. Bitte beachten, dass der Dampfarm zum Maschinengitter hin zu richten ist, um das Risiko möglicher Verbrennungen auszuschließen.

Die mit der Milch in Kontakt kommenden Teile des Cappuccinatore sollten nach jeder Verwendung mittels der oben empfohlenen Verfahren gewaschen werden.
Zum Trocknen der Bauteile des Cappuccinatore niemals Lösungsmittel, Alkohol oder aggressive Substanzen verwenden bzw. zu dem Zweck niemals Öfen einsetzen.
Die Bauteile (ausschließlich der elektrischen Teile, des Netzteils und des Transformators) mit lauwarmem bzw. warmem Wasser oder in der Spülmaschine waschen.

DER CAPPUCCINATORE SOLLTE NACH JEDER VERWENDUNG GEREINIGT WERDEN.
Vor der Reinigung stets überprüfen, ob das Netzkabel des Cappuccinatore ausgesteckt ist.
Das Netzteil niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

PROBLEMBEHEBUNG

DE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Cappuccinatore geht nicht an.	» Der Cappuccinatore ist nicht mit der Stromquelle verbunden. » Der Transformator funktioniert nicht. » Das Netzteil ist defekt.	» Überprüfen, ob er richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktionsfähig ist. » Den Kundendienst kontaktieren. » Den Kundendienst kontaktieren.
Der Cappuccino ist zu flüssig und/oder enthält ungleichförmige Blasen.	» Der Aufschäumer ist nicht richtig positioniert. » Die Dampfdüse ist nicht richtig verbunden.	» Die Aufschäumerverbindung überprüfen. » Überprüfen, ob das durchsichtige Rohr in die Maschine und in das Stahlrohr eingeführt ist.
Der Aufschäumarm dreht sich bei der Verwendung ungleichmäßig/ist nicht richtig ausgerichtet.	» Der Aufschäumarm ist verformt.	» Den Aufschäumarm austauschen und den Kundendienst kontaktieren.
Die Milch setzt sich nicht richtig oder ist zu flüssig.	» Es wurde mehr Dampf ausgegeben als notwendig. » Die verwendete Menge Milch liegt entweder unter dem Mindestfüllstand oder über der Höchstfüllstand, die vorgeschlagen werden.	» Den Lichtanzeiger beobachten und die Dampfausströmung unterbrechen, sobald er angeht. » Sich an die empfohlenen Mengen halten.
Die Milch ist kalt.	» Es wurde kein Dampf ausgegeben. » Die Verbindung zwischen der Espressomaschine und dem Cappuccinatore ist blockiert.	» Überprüfen der Dampffunktion der Maschine. (Die Maschinengebrauchsanleitung im Heft lesen.) » Überprüfen, ob der Dampf aus der Dampfdüse herauskommt. Beim Testen die Dampfdüse zum Tassenhaltegitter hin richten.
Die Milch erreicht die richtige Temperatur sehr schnell, ohne dass genügend Zeit für den Aufschäumvorgang bleibt.	» Die verwendete Milch hatte Raumtemperatur oder war zu warm.	» Kalte Milch verwenden, die bei 6-8°C im Kühlschrank gekühlt wurde.

Falls ein in der Tabelle nicht behandeltes Problem auftritt oder das Problem mittels der dargestellten Lösungen nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an eine Lavazza-Kundendienststelle.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Technische Daten zur Elektrizität können dem Typenschild auf dem Gerät entnommen werden.

- Gesamtleistung: 15 W
- Tassenkapazität: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

DE SICHERHEIT

Gebrauch:
Der Lavazza-Cappuccinatore ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten mit Lavazza-A-MODO-MIO-Maschinen mit einem Dampfarm vorgesehen. Die Anbringung technischer Änderungen ist untersagt. Aufgrund der bestehenden Risiken sind unvorschriftsmäßige Nutzungen des Produkts untersagt! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnensorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

Aufstellung:
Der Cappuccinatore sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht. Der Cappuccinatore sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden, da er durch gefrierendes Wasser beschädigt werden könnte. Der Cappuccinatore darf nicht im Freien betrieben werden. Die Aufstellung des Cappuccinatore auf heißen Oberflächen und/oder in die Nähe von offenem Feuer ist zu vermeiden.

Stromversorgung:
Der Cappuccinatore darf ausschließlich an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben ist.

Netzkabel:
Den Cappuccinatore nicht verwenden, falls der Transformator, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt oder abgenutzt sind. Den Transformator in diesem Fall austauschen und ihn durch ein Lavazza-Originalersatzteil ersetzen. An dem Netzkabel darf nicht gezogen werden, und es darf nicht über Ecken oder scharfe Kanten bzw. über heiße Oberflächen verlegt werden. Das Gerät ist vor Öl zu schützen. Der Cappuccinatore darf nicht getragen bzw. es darf nicht an ihm gezogen werden, indem er am Kabel gehalten wird. Der Stecker darf nicht herausgenommen werden, indem am Kabel gezogen wird. Berührungen mit nassen Händen sind zu vermeiden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Risiko der Tötung durch Stromschlag:
Das Netzteil und den Transformator niemals in die Nähe von Wasser bringen.

Schutz anderer Personen:
Kinder sind zu beaufsichtigen und dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr:
Dampfstrahlen sollten keinesfalls auf Sie selbst oder andere Personen gerichtet werden. Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Der Dampfarm kann hohe Temperaturen erreichen: Eine direkte Berührung mit den Händen ist zu vermeiden. Die vorgesehene Düsenabstützung ist zu verwenden.

Reinigung:
Vor der Reinigung des Cappuccinatore muss das Kabel aus dem Cappuccinatore und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Ferner ist zu warten, bis der Cappuccinatore abgekühlt ist. Den Cappuccinatore nie in Wasser tauchen! Eine Änderung der inneren Funktionen des Cappuccinatore ist streng verboten.

Aufbewahrung des Cappuccinatore:
Wenn der Cappuccinatore über längere Zeit nicht genutzt werden soll, ist der Stecker vom Stromnetz abzunehmen und das Gerät an einer trockenen für Kinder unzugänglichen Stelle aufzubewahren. Das Gerät ist vor Staub und Schmutz zu schützen.

Reparaturen/Pflege:
Bei Mängeln, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz ist sofort der Netzstecker zu ziehen. Es darf nicht versucht werden, einen defekten Cappuccinatore in Betrieb zu nehmen. Nur autorisierte Lavazza-Service-Stellen sind befugt, Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten auszuführen. Lavazza lehnt jegliche Haftung ab, die sich im Fall von Schäden nach von nicht autorisierten Personen ausgeführten Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten ergeben.

Entsorgung des Cappuccinatore am Ende des Betriebslebens:
BENUTZERINFORMATIONEN: Gemäß Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG hinsichtlich der Verringerung des Einsatzes von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung". Dieses Symbol mit dem durchgestrichenen Mülleimer auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung gibt an, dass dieses Produkt getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Der Benutzer muss es entsprechenden Entsorgungsstellen für Elektro- und Elektronikmüll zuführen. Indem für die vorschriftsgemäße Entsorgung dieses Produkts gesorgt wird, wird dazu beigetragen, dass mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit unterbunden werden, welche ansonsten durch einen unangemessenen Umgang mit dem entsorgten Produkt hervorgerufen werden könnten. Zu genaueren Informationen zur Wiederverwertung dieses Produkts setzen Sie sich bitte mit den dafür zuständigen Ämtern Ihrer Stadt, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, in Verbindung.

GARANTIEBEDINGUNGEN DE

1) Dem Verbraucher ist gemäß dem geltenden Heimatrecht rechtlich geschützt; das Heimatrecht wird von der vorliegenden Garantie nicht berührt.
2) Lavazza gewährt für das Gerät eine zweijährige Garantie ab dem Lieferdatum. Maßgeblich ist das auf dem Kassenzettel, dem Transport- bzw. Lieferschein oder irgendeinem anderen Dokument zur Bestätigung des Datums des Verkaufs bzw. der Auslieferung des Produkts angegebene Datum. Um die vorliegende Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Verbraucher eine Kopie eines dieser Dokumente vorlegen.
3) Sollte das Produkt vor dem Lieferdatum bereits vorhandene Mängel aufweisen, garantiert LAVAZZA, dass es repariert oder ersetzt wird, ohne dass dem Kunden dafür Kosten in Rechnung gestellt werden.
4) Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die aufgrund einer fahrlässigen oder unsachgemäßen Nutzung, der Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung für das Gerät, einer falschen Installation, von nicht autorisierten Personen ausgeführter Reparaturen, eines normalen Verschleißes oder Geräteherstellungsdefekten nicht zuzuschreibender Umstände defekt werden sollten.
5) Um Gerätereparaturen auszuführen, kann der Kunde den Lavazza-Kundendienst kontaktieren, der jegliche erforderlichen Informationen übermitteln wird.

Was zu tun ist, falls Hilfe benötigt werden sollte:

Falls Sie irgendwelche Zweifel haben oder technischen Beistand benötigen, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND
Kundenservice Lavazza A Modo Mio
Postfach 70 06 30 - 60556 Frankfurt
☎ **+49 180 1266 366**
(max. 3,9 ct./Min. aus dem deutschen Festnetz)
+49 69631551-37
info@lavazzamodomio.de

ÖSTERREICH
Kundenservice Lavazza A Modo Mio
Johnstraße 4-6 - 1150 Wien
☎ **+43 810 20 30 50**
(10 ct./Min. aus allen Netzen)
+43 1 789 97 60 99
info@lavazzamodomio.at

Ein eigens zu dem Zweck zusammengestelltes Team wird zur Verfügung stehen, um Ihre Fragen zu beantworten und auf Ihre Informationsanfragen bezüglich der Bereitstellung technischen Beistands einzugehen.

WICHTIG:

- Bewahren Sie Ihre Quittung oder den Kurierlieferschein (falls das Gerät an Ihre Heimanschrift geliefert wurde) bzw. jegliche sonstigen Unterlagen zum Nachweis des Datums des Kaufs/der Auslieferung des Geräts auf.
- Bewahren Sie die Produktverpackung auf, da sie sich als nützlich erweisen kann, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt transportiert werden muss.

Kontaktieren des Lavazza-A-Modo-Mio-Kundendienstes:

- Beschreiben Sie den Defekt oder legen Sie Ihre Zweifel dar.
- Legen Sie sämtliche notwendigen Daten vor: Das Datum des Kaufs bzw. der Auslieferung des Produkts und die Produktseriennummer (siehe Schild auf der Unterseite).

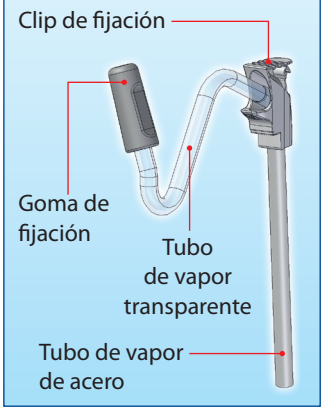
Im Fall eines bestätigten technischen Defektes wird Ihnen der Lavazza-A-Modo-Mio-Kundendienst alle nötigen Einzelheiten zu den Dienstleistungen des von Lavazza bereitgestellten technischen Beistands mitteilen.

Verpacken Sie den gereinigten und leeren Cappuccinatore erneut in seiner Originalverpackung oder einer anderen Verpackung, um sicherzustellen, dass er beim Transport nicht beschädigt wird. Fügen Sie eine Kopie der Quittung, des Transportscheins oder sonstiger Unterlagen zum Nachweis des Datums des Kaufs/der Auslieferung des Produkts bei. Die Beförderungskosten gehen zu Lasten von Lavazza.

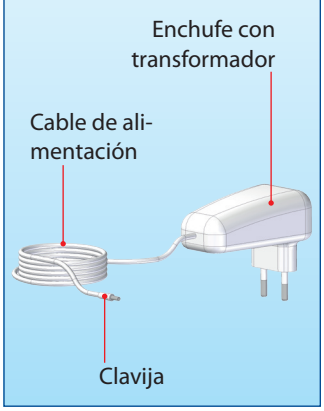
COMPONENTES

KIT

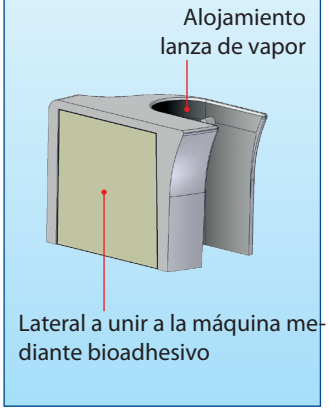
GRUPO LANZA DE VAPOR



TRANSFORMADOR

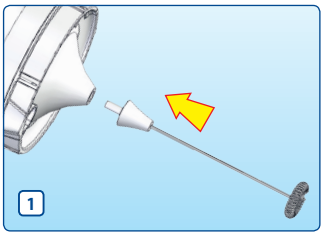


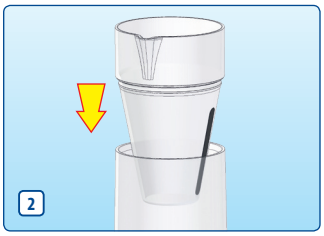
SOPORTE MÁQUINA



MONTAJE CAPPUCCINATORE

ES

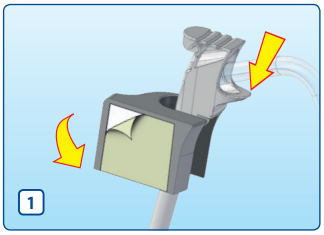


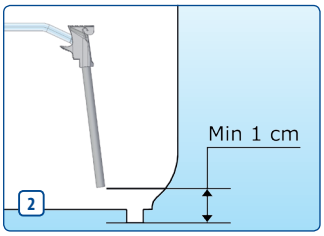


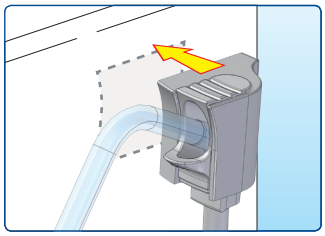
1. Insertar la varilla batidora en el cuerpo motor. Ejercer una ligera presión para hacer que encaje perfectamente.
2. Insertar el vaso en su correspondiente base.

FIJACIÓN DEL SOPORTE DE LA LANZA DE VAPOR A LA MÁQUINA

Si la superficie lo permite, el soporte puede fijarse perfectamente a la máquina.

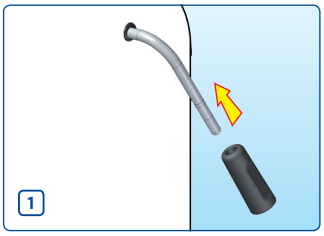


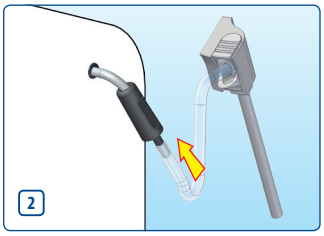


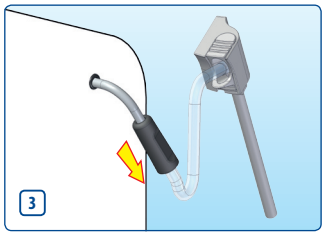


1. Insertar el grupo lanza de vapor en el soporte y quitar la película protectora del bioadhesivo.
2. Elegir la posición exacta en el lateral derecho de la máquina, de modo que el extremo del tubo de vapor de acero se encuentre a una distancia de al menos 1 cm respecto al plano de apoyo.
3. Pegar el soporte a la máquina en la posición elegida.

CONEXIÓN A LA MÁQUINA LAVAZZA A MODO MIO







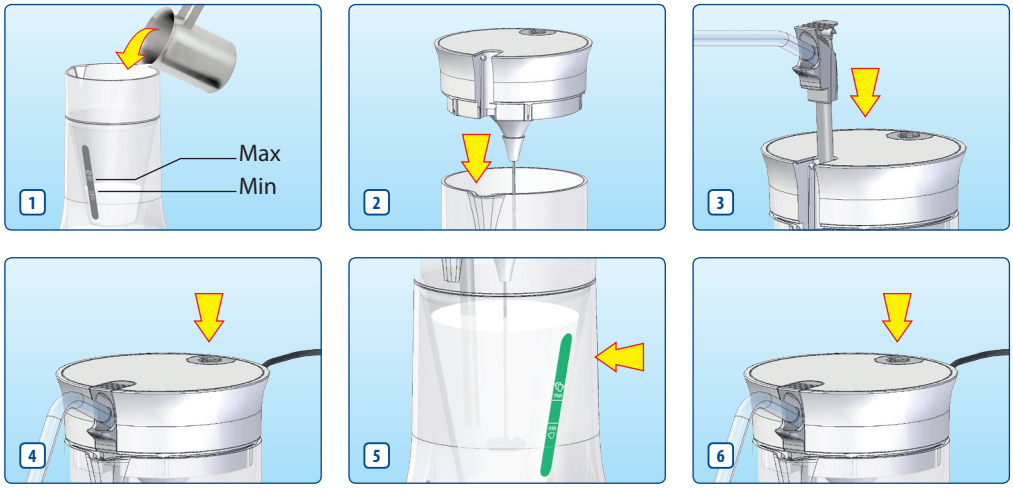
1. Insertar y empujar hacia arriba la goma cilíndrica negra que se suministra con el Cappuccinatore.
2. Insertar, con una ligera presión, un extremo del tubo de vapor transparente en la lanza de vapor de su máquina Lavazza A MODO MIO.
3. Deslizar hacia abajo la goma cilíndrica negra hasta que cubra el extremo del tubo de vapor transparente enganchado a la lanza de vapor de la máquina.

⚠ *¡Peligro de quemadura! La lanza de vapor/agua caliente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Asegúrese de que esté fría antes de realizar el enganche.*

ES PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

En primer lugar, preparar un espresso normal en una taza de cappuccino siguiendo las instrucciones de la máquina. En caso de dos capuchinos, preparar 2 expresos en dos tazas.

LECHE RECOMENDADA: para un resultado excelente en cuanto a cremosidad y sabor redondo, se recomienda utilizar leche entera (fresca pasteurizada o UHT) fría, sacada de la nevera (6-8ºC).

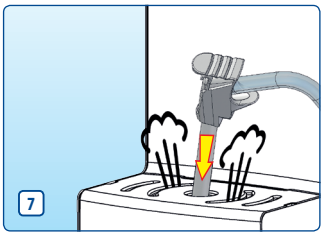


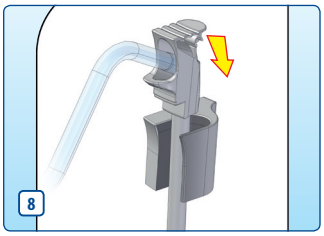
1. Verter la leche fría en el vaso del Cappuccinatore hasta alcanzar el nivel recomendado para 1 ó 2 tazas de cappuccino (MÍN. o MÁX.)
2. Insertar el cuerpo motor (con la varilla previamente fijada) en la sede correspondiente del vaso. Insertar la clavija de alimentación en la toma del cuerpo motor.
3. Insertar el soporte del tubo de vapor en la sede correspondiente del cuerpo motor, de arriba hacia abajo, hasta que quede perfectamente encajado.
4. Pulsar el botón de encendido del Cappuccinatore y, posteriormente, activar el suministro de vapor de la máquina. Si hay un mando de vapor, abrirlo completamente.
5. Controlar en todo momento el indicador luminoso (termómetro). La crema estará lista cuando la banda termosensible pase de negro a verde. La leche tendrá una temperatura de 65-70ºC, perfecta para un excelente cappuccino.
6. Detener el suministro de vapor de la máquina y pulsar de nuevo el botón de encendido del Cappuccinatore para detener el batidor.

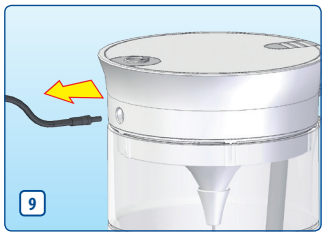
SUMINISTRO DE VAPOR: Para activar la función vapor de la máquina Lavazza A MODO MIO consultar el manual de instrucciones proporcionado con la máquina.

No poner nunca una cantidad de leche inferior o superior a la dosis (MÍN. o MÁX.) recomendada.

Utilizar exclusivamente el transformador Lavazza suministrado o, si fuera necesario, un recambio original.



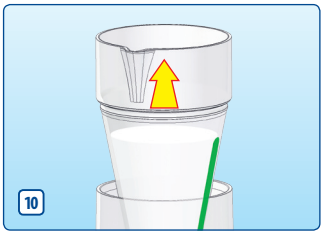


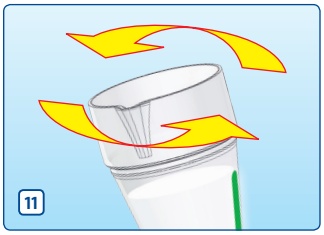


7 Extraer el tubo de vapor del Cappuccinatore y, para limpiarlo, activar durante unos segundos el vapor haciendo que expulse los restos de leche, eventualmente presentes en el tubo, a la rejilla de la máquina.

8 Volver a enganchar el tubo de vapor en su soporte correspondiente, situado en el lateral de la máquina. El tubo de vapor puede permanecer en esta posición también cuando no se usa el Cappuccinatore.

9 Desenchufar la clavija de alimentación y extraer el cuerpo motor del vaso, apoyándolo dado la vuelta sobre un plano.





10 Extraer el vaso con la leche montada del soporte.

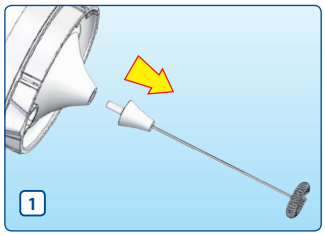
11 Mezclar la crema con un movimiento giratorio del vaso.

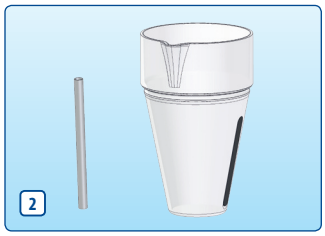
12 Verter la crema de leche en la taza que contiene el café espresso (en caso de dos capuchinos, verter la primera parte de crema en las dos tazas hasta la mitad y después completar ambas).

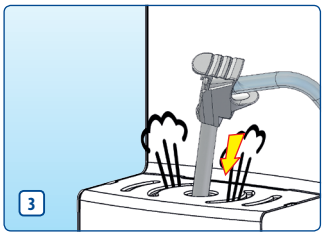
CREMA DE LECHE FRÍA:
El Cappuccinatore Cappuccino Cuor di Crema produce también crema de leche fría. Seguir los pasos de PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO sin utilizar el vapor de la máquina. Montar la leche fría, sacada de la nevera, encendiendo únicamente el batidor. Para un resultado excelente, se recomienda utilizar leche desnatada fría (de la nevera). Como alternativa a la leche desnatada, se pueden utilizar también otros tipos de leche (entera o semidesnatada, pasteurizada fresca y UHT).

Durante la preparación de dos capuchinos (dosis MÁX.), podría acabarse el vapor antes de que se encienda el indicador luminoso. En ese caso, restablecer la temperatura de la leche durante la emulsión de la leche.

ES MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL CAPPUCCINATORE







1. Desenganchar la varilla batidora del cuerpo motor y lavarla con agua. El cuerpo motor se puede limpiar con un paño húmedo, pero no con agua corriente o en el lavavajillas.
2. El tubo de vapor de acero y el vaso se pueden lavar a mano o en el lavavajillas.
3. El tubo de vapor transparente se puede lavar directamente con el vapor de la máquina, haciendo salir el vapor durante unos segundos. Al realizar esta operación, es importante acordarse de dirigir la lanza de vapor hacia la rejilla de la máquina para evitar posibles quemaduras.

Tras cada uso, las partes del Cappuccinatore que entren en contacto con la leche deberán lavarse, siguiendo las recomendaciones anteriores. No utilizar nunca disolventes, alcohol o sustancias agresivas u hornos para secar los componentes del Cappuccinatore. Lavar los componentes (excepto los eléctricos: cuerpo motor y transformador) con agua templada, caliente o en el lavavajillas. No usar estropajos abrasivos.

EL CAPPUCCINATORE SE DEBE LIMPIAR TRAS CADA USO.
Antes de proceder a la limpieza, asegurarse siempre de que la alimentación eléctrica del Cappuccinatore esté desconectada. No utilizar nunca agua o el lavavajillas para el cuerpo motor.

SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS MÁS COMUNES

ES

PROBLEMA DETECTADO	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El Cappuccinatore no se enciende.	» El Cappuccinatore no está conectado a la red eléctrica. » El transformador no funciona. » El cuerpo motor está averiado.	» Comprobar la inserción de la toma y que el enchufe funcione correctamente. » Remitirse al centro de asistencia. » Remitirse al centro de asistencia
El cappuccino queda demasiado líquido y/o presenta burbujas irregulares.	» La varilla batidora no está bien colocada. » El tubo de vapor está mal conectado.	» Comprobar el enganche de la varilla batidora. » Comprobar el enganche del tubo transparente tanto en la máquina como en el tubo de acero
La varilla gira irregularmente / fuera de eje durante su funcionamiento.	» La varilla batidora está deformada.	» Reemplazar la varilla batidora, remitirse al centro de asistencia.
La leche no queda montada correctamente o queda demasiado líquida.	» El suministro de vapor ha durado más de lo necesario. » La cantidad de leche era inferior del nivel mínimo o superior del nivel máximo.	» Prestar atención al indicador luminoso y, en cuanto se encienda, detener el suministro de vapor. » Respetar las dosis recomendadas.
La leche está fría.	» Falta el aporte de vapor. » La conexión entre la máquina espresso y el Cappuccinatore está obstruida.	» Comprobar la producción de vapor de la máquina (consultar el manual de instrucciones proporcionado con la máquina). » Comprobar que del tubo de vapor salga vapor. Efectuar la prueba con el tubo de vapor dirigido hacia la rejilla apoya-tazas de la máquina.
La leche alcanza la temperatura necesaria rápidamente, antes de quedar bien montada.	» La leche utilizada está a temperatura ambiente o demasiado caliente.	» Utilizar leche fría, sacada de la nevera, a 6-8ºC.

Para las averías no mencionadas en esta tabla o en caso de que las soluciones indicadas no resuelvan el problema, remitirse a un Centro de Asistencia de Lavazza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para las características eléctricas remitirse a la placa de datos presente en el propio aparato.

- Potencia total: 15 W
- Capacidad vaso: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

SEGURIDAD

Uso:
El Cappuccinatore Lavazza está proyectado exclusivamente para uso doméstico con máquinas Lavazza A MODO MIO equipadas con lanza de vapor. Está terminantemente prohibido aportar modificaciones técnicas. Está prohibido cualquier tipo de uso ilícito, teniendo en cuenta los riesgos que éstos podrían conllevar. El aparato no está destinado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con condiciones físicas, mentales o sensoriales reducidas, o sin experiencia y/o competencias suficientes, a menos que hayan recibido instrucciones con relación al uso del aparato o estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad.

Ubicación:
Colocar el Cappuccinatore en un lugar seguro, donde nadie pueda tirarlo y hacerse daño. No dejar el Cappuccinatore a una temperatura inferior a 0°, ya que el hielo podría dañarlo. No utilizar el Cappuccinatore al aire libre. No colocar el Cappuccinatore sobre superficies calientes y/o cerca de llamas libres.

Corriente de alimentación:
Enchufar el Cappuccinatore exclusivamente a una toma de corriente adecuada. La tensión debe corresponderse con la indicada en la plaquita del transformador.

Cable de alimentación:
No usar el Cappuccinatore si el transformador, el cable de alimentación o la clavija están dañados o desgastados. En dicho caso deberá sustituirse el transformador por un recambio original de Lavazza. No hacer que el cable pase por ángulos o esquinas cortantes o sobre objetos muy calientes y protegerlo del aceite. No transportar o tirar del Cappuccinatore cogiéndolo por el cable. No extraer el enchufe tirando del cable; no tocarlo con las manos mojadas. Evitar que el cable de alimentación caiga libremente desde mesas o estanterías.

Peligro de electrocución:
No poner nunca en contacto con el agua el cuerpo motor y/o el transformador.

Protección frente a otras personas:
Mantener siempre a los niños supervisados para evitar que jueguen con el aparato. Los niños no se dan cuenta del peligro de los electrodomésticos. Mantener fuera de su alcance los materiales utilizados para embalar el Cappuccinatore.

Peligro de quemadura:
Evitar dirigir contra uno mismo y/u otros el chorro de vapor. Al principio del suministro pueden producirse pequeñas salpicaduras de agua caliente. La lanza de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarla directamente con las manos, utilizar el soporte correspondiente para el tubo de vapor.

Limpieza:
Antes de limpiar el Cappuccinatore, es indispensable desenchufar la clavija del mismo y la toma de corriente y esperar a que se enfríe. ¡No sumergir el Cappuccinatore en agua! Está terminantemente prohibido manipular el interior del Cappuccinatore.

Custodia del Cappuccinatore:
Cuando el Cappuccinatore se quede sin utilizar durante un periodo prolongado de tiempo, desenchufarlo y guardarlo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Protegerlo del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento:
En caso de averías, defectos o sospecha de que se haya producido un daño tras una caída, desenchufar el Cappuccinatore inmediatamente. No poner en funcionamiento un Cappuccinatore dañado. Sólo los Centros de Asistencia Autorizados de Lavazza pueden efectuar intervenciones y reparaciones. En caso de intervenciones no realizadas conforme a lo establecido, se declina cualquier tipo de responsabilidad frente a eventuales daños.

Eliminación del Cappuccinatore tras su vida útil:
INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS: de conformidad con el Art. 13 del Decreto Legislativo nº 151 de 25 de julio de 2005 "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, referentes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, además de a la eliminación de residuos". El símbolo del cubo de la basura tachado presente en el aparato o en el embalaje del mismo indica que el producto, al final de su vida útil, no se deberá tirar a la basura como los residuos normales. El usuario deberá entregar el aparato, cuando llegue el fin de su vida útil, a los centros de recogida diferenciada específicos para residuos eléctricos y electrónicos o deberá devolverlo al vendedor en el momento de adquirir un aparato nuevo equivalente, en una relación de uno por uno. Una recogida diferenciada adecuada para el posterior inicio del procedimiento de reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos nocivos sobre el medioambiente y sobre la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación irregular del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

CONDICIONES DE GARANTÍA ES

1) El consumidor posee los derechos previstos por la legislación nacional pertinente, con los cuales la presente garantía es conforme.
2) Lavazza garantiza el aparato durante un periodo de dos años desde la fecha de entrega. Como comprobante de dicha fecha se puede utilizar el recibo de compra, el documento de transporte o entrega o cualquier otro documento que atestigüe la fecha de venta o entrega del artículo. Para poder hacer uso de la presente garantía, el consumidor deberá mostrar una copia de uno de dichos documentos.
3) En caso de que el aparato presente un defecto previo a la entrega, LAVAZZA garantiza la reparación o la sustitución del mismo sin gasto alguno para el consumidor.
4) La garantía no cubre las piezas que presenten problemas a causa de la negligencia, falta de cuidado en el uso o utilización impropia del aparato, inobservancia de las instrucciones del mismo, instalación incorrecta, reparaciones llevadas a cabo por personal no autorizado, desgaste normal, o cualquier otra circunstancia que no esté vinculada a defectos de fabricación del aparato.
5) Para reparar el aparato, el consumidor deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Lavazza, que le proporcionará toda la información necesaria.

Cómo proceder para solicitar asistencia:

En caso de que tenga dudas o necesite asistencia técnica, contacte con el:

ESPAÑA

Client Service Lavazza A Modo Mio
C/Beethoven 15, SA - 08021 Barcelona
☏ 902 888 101
info@lavazzamodomio.es

El personal estará a su completa disposición para responder a sus preguntas o solicitudes de información acerca del Servicio de Asistencia Técnica Lavazza.

IMPORTANTE:

- Conserve el recibo de compra del aparato o el documento de transporte de mensajería (en caso de compra con entrega a domicilio) o cualquier otro documento que sirva como comprobante de la fecha de compra/entrega del aparato.
- Conserve la caja del aparato ya que, en caso de posteriores traslados, puede ser útil.

Contacte con el Servicio de Atención al Cliente Lavazza A Modo Mio:

- Describiendo el problema o realizando una pregunta.
- Suministrando los datos necesarios: fecha de compra o de entrega y número de matrícula del aparato (véase etiqueta en la base).

En caso de avería técnica, el Servicio de Atención al Cliente Lavazza A Modo Mio dará todas las indicaciones necesarias acerca del Servicio de Asistencia Técnica Lavazza.

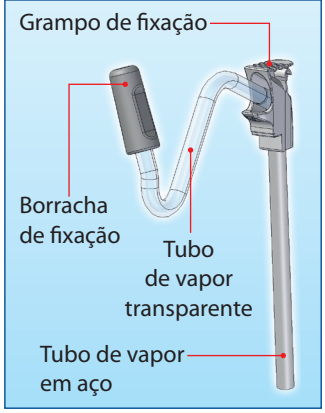
Empaquete en su caja original o, en su defecto, en un embalaje diverso que evite golpes y roturas durante el transporte, el cappuccinatore, totalmente limpio y vacío. Junto al aparato deberá entregar una copia del recibo de compra, del documento de transporte o de un documento que sirva como comprobante de la fecha de compra/entrega del aparato. Los gastos de envío estarán a cargo de Lavazza.

PT

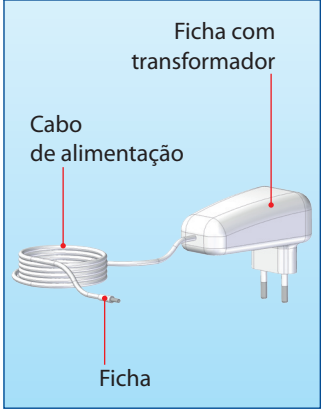
COMPONENTES

KIT

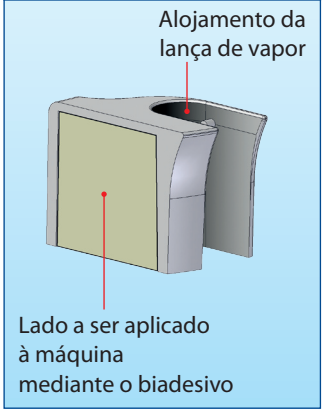
GRUPO LANÇA DE VAPOR



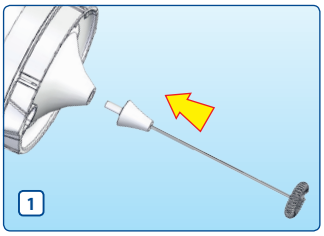
TRANSFORMADOR

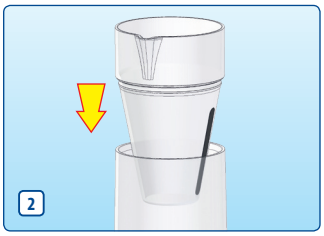


SUPORTE DA MÁQUINA



MONTAGEM DO CAPPUCCINADOR PT

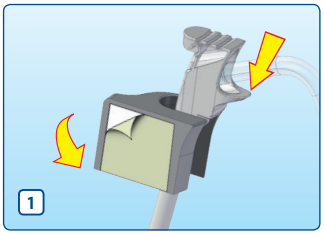


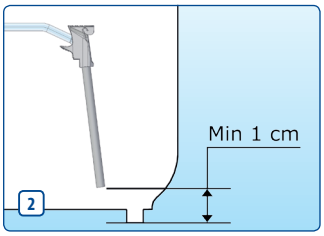


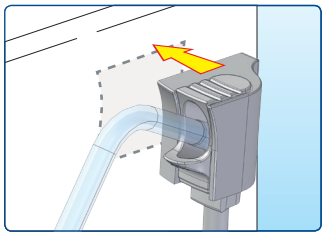
1. Insira a haste do batedor no corpo motor. Exerça uma ligeira pressão para facilitar o encaixe.
2. Insira o copo na respectiva base.

FIXAÇÃO DO SUPORTE DA HASTE DE VAPOR NA MÁQUINA

Se a superfície o permitir, o suporte da máquina pode ser fixado na máquina.

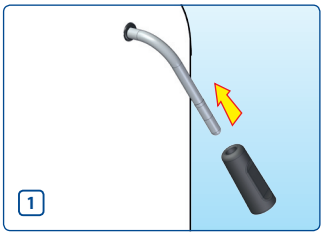


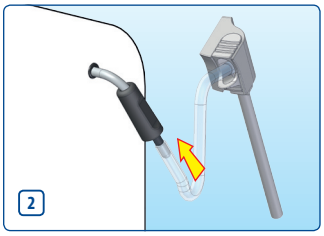


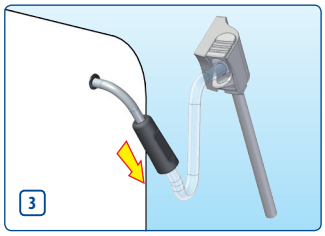


1. Insira o grupo da lança de vapor no suporte e remova a película de protecção do biadesivo.
2. Escolha a posição exacta do lado direito da máquina de maneira que a extremidade do tubo do vapor em aço fique a uma distância de no mínimo 1 cm da superfície.
3. Cole o suporte na máquina na posição escolhida

LIGAÇÃO À MÁQUINA LAVAZZA A MODO MIO







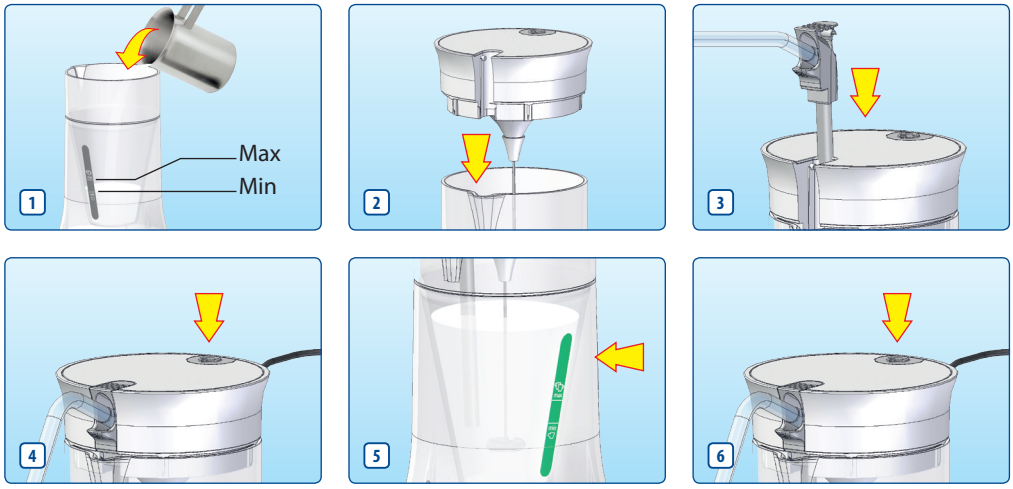
1. Insira e empurre para cima a borracha cilíndrica preta fornecida com o Cappuccinador.
2. Insira, com uma ligeira pressão, uma extremidade do tubo de vapor transparente na lança de vapor da sua máquina Lavazza A MODO MIO.
3. Deslize para baixo a borracha cilíndrica preta até cobrir a extremidade do tubo de vapor transparente enfiado na lança de vapor da máquina.

⚠ *Perigo de queimaduras! A lança de vapor/água quente pode alcançar temperaturas elevadas. Certifique-se de que está fria antes de fazer o encaixe.*

PT PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Antes de tudo, prepare um expresso normal numa chávena de cappuccino seguindo as instruções da máquina em uso. No caso de dois cappuccinos, prepare 2 expressos em duas chávenas.

LEITE ACONSELHADO: para um excelente resultado de cremosidade e gosto pleno, aconselha-se a utilizar leite gordo (fresco pasteurizado ou UHT) à temperatura do frigorífico (6-8ºC).

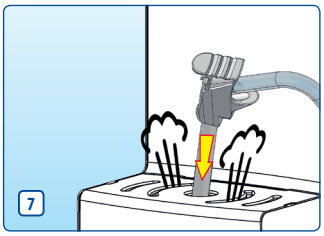


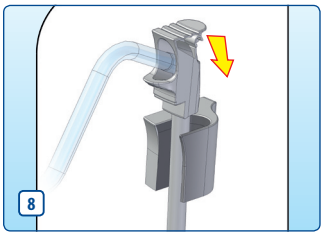
1. Deite o leite frio no copo do cappuccinador até alcançar o nível aconselhado para 1 ou 2 chávenas de cappuccino (MÍN ou MÁX).
2. Insira o corpo motor (com a haste fixada anteriormente) no respectivo alojamento do copo. Insira a ficha de alimentação na tomada do corpo motor.
3. Insira o suporte do tubo de vapor no respectivo alojamento do corpo motor de cima para baixo até ao encaixe completo.
4. Carregue no botão de ligação do cappuccinador e, de seguida, active a tiragem de vapor da máquina. Se presente, abra completamente o botão do vapor.
5. Mantenha sob controlo o indicador luminoso (termómetro). O creme está pronto quando a tira termossensível, de preta, muda para verde. O leite terá uma temperatura de aproximadamente 65-70ºC, ideal para o cappuccino.
6. Pare a tiragem do vapor da máquina e carregue novamente no botão de ligação do cappuccinador para parar o batedor.

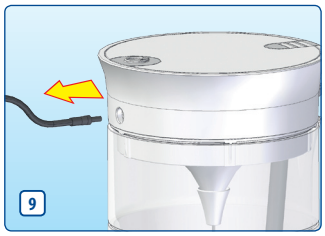
TIRAGEM DO VAPOR: Para a activação da função de vapor da máquina Lavazza A MODO MIO, consulte o manual de instruções fornecido com a máquina.

Nunca coloque uma quantidade de leite abaixo ou acima da dose (MÍN ou MÁX) aconselhada.

Utilize exclusivamente o transformador Lavazza fornecido ou, se necessário, uma peça sobresselente original.



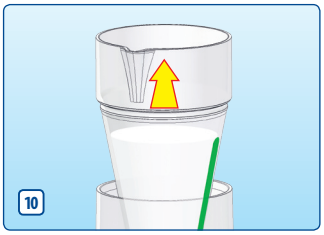


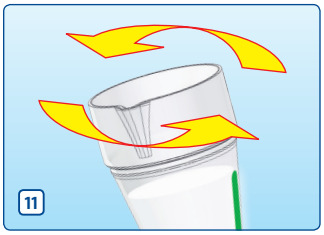


7 Retire o tubo de vapor do cappuccinador e, para o limpar, active por alguns segundos o vapor fazendo sair os resíduos de leite que estiverem no tubo, dirigindo-os para a grelha da máquina.

8 Encaixe o tubo de vapor no respectivo suporte situado do lado direito da máquina. O tubo de vapor pode permanecer nesta posição mesmo quando não se usa o cappuccinador.

9 Desligue a ficha de alimentação, retire o corpo motor do copo, apoiando-o invertido sobre uma superfície.





10 Tire o copo com o leite batido do suporte.

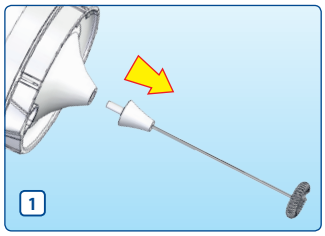
11 Misture o creme com um movimento rotativo do copo.

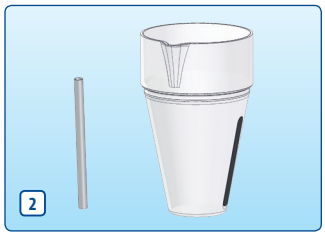
12 Deite o creme de leite na chávena contendo o café expresso (no caso de dois cappuccinos, deite a primeira parte de creme nas duas chávenas até à metade e, depois, complete até atestar as duas).

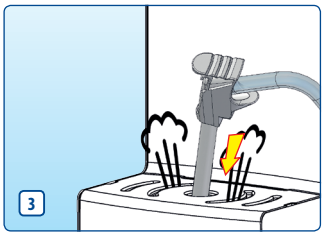
CREME DE LEITE FRIO:
O cappuccinador Cappuccino Cuor di Crema produz também o creme de leite frio. Siga os passos de PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO sem o uso do vapor da máquina. Bata o leite à temperatura do frigorífico ligando apenas o batedor. Para um resultado excelente, aconselha-se a utilizar leite magro frio (do frigorífico). Em alternativa ao leite magro, pode-se utilizar também os outros tipos de leite (gordo ou parcialmente gordo, pasteurizados frescos ou ultrapasteurizados).

Durante a preparação de dois cappuccinos (dose MÁX), o vapor pode acabar antes que se acenda o indicador luminoso. Nesse caso, restabeleça a temperatura da máquina durante a emulsão do leite.

PT MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR







1. Solte a haste do batedor do corpo motor e lave-a com água. O corpo motor pode ser limpo com um pano húmido, mas sem utilizar água corrente ou lava-loiças.
2. O tubo de vapor em aço e o copo podem ser lavados à mão ou em lava-loiças.
3. O tubo de vapor transparente pode ser lavado directamente com o vapor da máquina fazendo sair o vapor por alguns segundos. Ao fazer esta operação, lembre-se de dirigir a haste de vapor para o lado da grelha da máquina para evitar possíveis queimaduras.

Após cada uso, as partes do cappuccinador que entram em contacto com o leite devem ser lavadas como aconselhado anteriormente.
Nunca utilize solventes, álcool ou substâncias agressivas ou fornos para secar os componentes do cappuccinador.
Lave as peças (excepto as eléctricas; corpo motor e transformador) com água morna, quente ou em lava-loiças. Não use esponjas abrasivas.

APÓS CADA USO, É NECESSÁRIO EFECTUAR A LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR.
Antes de proceder, certifique-se sempre de que a alimentação eléctrica do cappuccinador está desligada. Nunca utilize água ou lava-loiças para o corpo motor.

SOLUÇÕES AOS PROBLEMAS MAIS COMUNS

PT

PROBLEMA ENCONTRADO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
O cappuccinador não se activa.	» O cappuccinador não está ligado à rede eléctrica. » O transformador não funciona. » O corpo motor está avariado.	» Verificar a introdução da ficha e o funcionamento da tomada da rede. » Dirigir-se ao centro de assistência. » Dirigir-se ao centro de assistência.
O cappuccino é demasiado líquido e/ou contém bolhas irregulares.	» A haste do batedor está mal posicionada. » O tubo de vapor está mal ligado.	» Verificar o encaixe da haste do batedor. » Verificar a introdução do tubo transparente quer na máquina, quer no tubo de aço.
A haste roda irregularmente/fora do eixo durante o funcionamento.	» A haste do batedor está deformada.	» Substituir a haste do batedor, dirigindo-se ao centro de assistência.
O leite não é batido correctamente ou está demasiado líquido.	» A tiragem de vapor durou mais que o necessário. » A quantidade de leite era inferior ao nível mínimo ou superior ao nível máximo.	» Prestar atenção no indicador luminoso e, assim que se acender, parar a tiragem do vapor. » Respeitar as doses aconselhadas.
O leite está frio.	» Não há tiragem do vapor. » A ligação entre a máquina de expresso e o Cappuccinador está obstruída	» Verificar a produção de vapor da máquina (consultar o manual de instruções fornecido com a máquina). » Verificar se sai vapor do tubo de vapor. Fazer o teste com o tubo de vapor dirigido contra a grelha de apoio das chávenas da máquina.
O leite atinge a temperatura rapidamente antes de ficar bem batido.	» O leite usado está na temperatura ambiente ou muito quente.	» Usar leite à temperatura do frigorífico, 6-8ºC.

Para as avarias não contempladas na tabela acima ou se as soluções sugeridas não resolverem o problema, dirija-se a um centro de assistência Lavazza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para as características eléctricas, consulte a placa de dados presente no aparelho.

- Potência total: 15 W
- Capacidade do copo: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

PT

SEGURANÇA

Finalidade da utilização:
O cappuccinador Lavazza foi projectado exclusivamente para a utilização doméstica com máquinas Lavazza A MODO MIO providas de lança de vapor. É proibido efectuar modificações técnicas. É proibida qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam instruídas por ela a utilizar o aparelho.

Local:
Coloque o cappuccinador num lugar seguro, onde ninguém o possa virar ou ferir-se com ele. Não mantenha o cappuccinador a temperaturas inferiores a 0º, pois o gelo pode danificá-lo. Não utilize o cappuccinador ao ar livre. Não coloque o cappuccinador em superfícies muito quentes e/ou perto de chamas vivas.

Alimentação de corrente:
Ligue o cappuccinador somente a uma tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder à indicada na placa do transformador.

Cabo de alimentação:
Não utilize o cappuccinador se o transformador, o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou desgastados. Nesse caso, substitua o transformador por uma peça sobresselente original Lavazza. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sobre arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não carregue nem puxe o cappuccinador segurando-o pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo; não a toque com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Perigo de electrocussão:
Nunca coloque em contacto com água o corpo motor e/ou o transformador.

Protecção de outras pessoas:
Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho. As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao seu alcance os materiais utilizados para embalar o cappuccinador.

Perigo de queimaduras:
Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor. No início da tiragem podem ocorrer breves salpicos de água quente. A haste de vapor pode atingir temperaturas elevadas: evite tocar na mesma directamente com as mãos, utilize o respectivo suporte do tubo de vapor.

Limpeza:
Antes de limpar o cappuccinador, é indispensável desligar a ficha do cappuccinador e a ficha da tomada de corrente e esperar que o mesmo arrefeça. Não mergulhe o cappuccinador em água! É rigorosamente proibido tentar modificar o interior do cappuccinador.

Armazenagem do cappuccinador:
Quando o cappuccinador não for utilizado por um período prolongado, desligue a ficha da tomada e armazene-o num local seco e fora do alcance das crianças. Proteja-o do pó e da sujidade.

Reparações / Manutenção:
No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada. Não coloque em funcionamento um cappuccinador defeituoso. Apenas os Centros de Assistência Autorizados Lavazza podem efectuar intervenções e reparações. No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos.

Eliminação do cappuccinador no fim da vida útil:
INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES: nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo italiano de 25 de Julho de 2005, n.º 151 "Execução das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, assim como à eliminação dos resíduos". O símbolo do contentor de lixo riscado, encontrado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O utilizador deverá, portanto, entregar o aparelho no final da sua vida útil aos apropriados centros de recolha selectiva dos resíduos eléctricos ou electrónicos, ou então devolver ao revendedor no momento da compra de um novo aparelho de tipo equivalente, em razão de um a um. A adequada recolha selectiva para uma utilização sucessiva do aparelho desactivado para reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, e possibilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais pelos quais é constituído o aparelho. A eliminação ilegal do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelo regulamento vigente.

1) O consumidor é o titular dos direitos estabelecidos pela própria lei nacional, que a presente garantia não altera.
2) A Lavazza garante o aparelho por um período de dois anos a partir da data de entrega. É válida a data indicada no recibo fiscal ou no documento de transporte ou entrega ou em qualquer outro documento que ateste a data de venda ou entrega do produto. Para poder fazer valer a presente garantia, o consumidor deverá mostrar a cópia de um destes documentos.
3) Em caso de defeito do produto existente antes da data de entrega, a LAVAZZA garante a reparação ou a substituição do aparelho sem despesas para o consumidor.
4) Não são cobertas pela garantia todas as peças que possam estar com defeito por causa de negligência ou descuido no uso, uso inadequado do aparelho, falta de acatamento das instruções para o funcionamento do aparelho, instalação errada, reparações realizadas por pessoal não autorizado, desgaste normal, ou seja, circunstâncias que, em todo o caso, não podem estar ligadas a defeitos de fabrico do aparelho.
5) Para mandar realizar reparações do aparelho, o consumidor poderá contactar o Serviço aos Clientes Lavazza, que fornecerá todas as informações necessárias.

O que fazer em caso de solicitação de assistência:

Se tiver dúvidas ou necessitar de assistência técnica, contacte o:

PORTUGAL

Serviço aos Clientes Lavazza A Modo Mio
☎ 808 20 88 20
info@lavazzamodomio.pt

Pessoal dedicado estará à sua disposição para responder às perguntas e solicitações de informação sobre o serviço de assistência técnica Lavazza.

IMPORTANTE:

- Guarde o recibo de compra do aparelho ou o documento de transporte do correio (em caso de compra com entrega ao domicílio) ou qualquer documento capaz de comprovar a data de compra/entrega do aparelho.
- Guarde a embalagem do aparelho, pois em caso de deslocamentos posteriores poderá ser útil.

Contactar o Serviço aos Clientes Lavazza A Modo Mio:

- Descrevendo o defeito ou colocando a dúvida.
- Fornecendo os dados necessários: data de compra ou da entrega e o número de matrícula do aparelho (ver etiqueta no fundo).

Em caso de comprovada avaria técnica, o Serviço aos Clientes Lavazza A Modo Mio dará todas as indicações necessárias sobre o serviço de assistência técnica Lavazza.

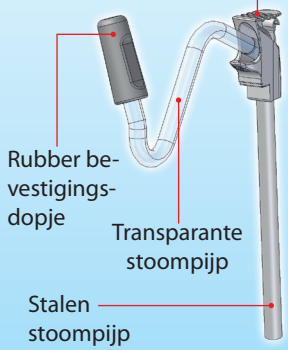
Prepare o cappuccinador limpo e vazio, acondicionado na embalagem original ou em embalagem alternativa que evite que se parta durante o transporte. Anexe cópia do recibo fiscal, do documento de transporte ou de outro documento que comprove a data de compra/entrega do aparelho.
As despesas de expedição ficarão por conta da Lavazza.

NL

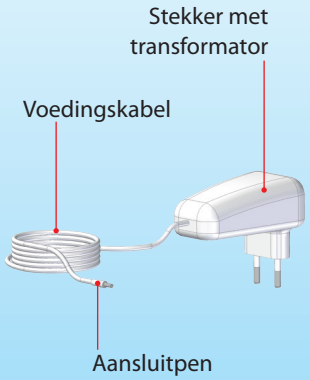
ONDERDELEN

KIT

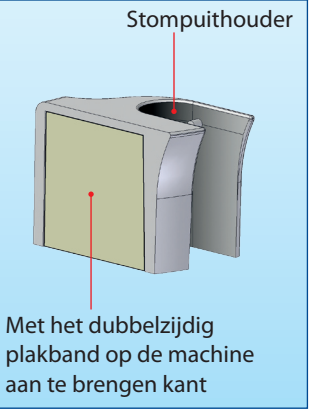
STOOMSPUIT UNIT



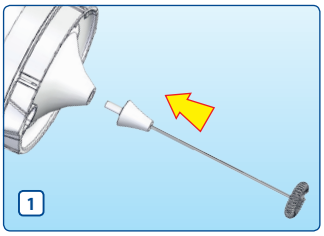
TRANSFORMATOR

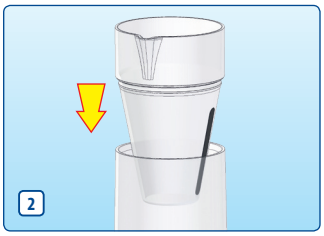


MACHINE-ONDERSTUK



MONTAGE CAPPUCCINOFUNCTIE NL

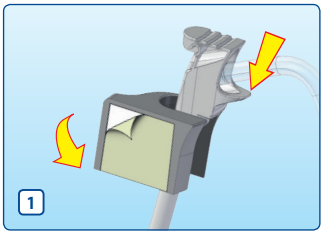


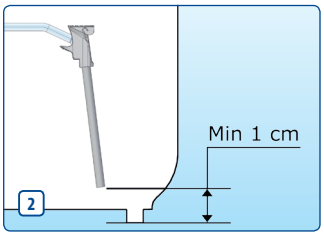


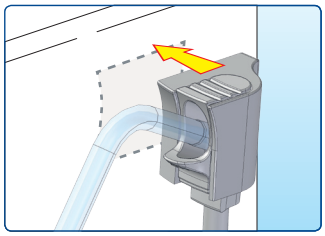
1. Plaats de mixerstang in het motorblok. Druk licht aan om het geheel goed in elkaar te zetten.
2. Plaats de beker in zijn voetstuk.

BEVESTIGING STOOMSTANGHOUDER OP DE MACHINE

Indien het oppervlak het toestaat, kan de machinehouder op de machine worden bevestigd.

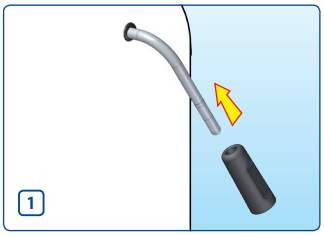


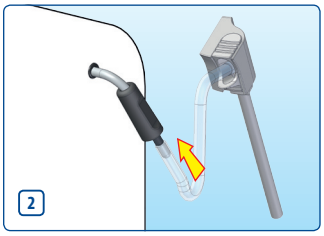


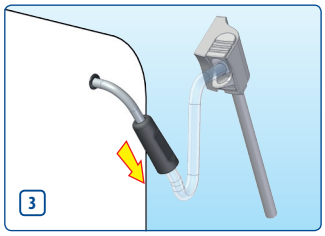


1. Plaats de stoomspuit unit op het voetstuk en verwijder de beschermfilm van het dubbelzijdig plakband.
2. Kies de juiste stand op de rechterkant van de machine, zodat het uiteinde van de stalen stoompijp zich op een afstand van ten minste 1 cm van het oppervlak bevindt.
3. Plak de houder in de gekozen stand op de machine vast.

AANSLUITING OP DE LAVAZZA A MODO MIO MACHINE







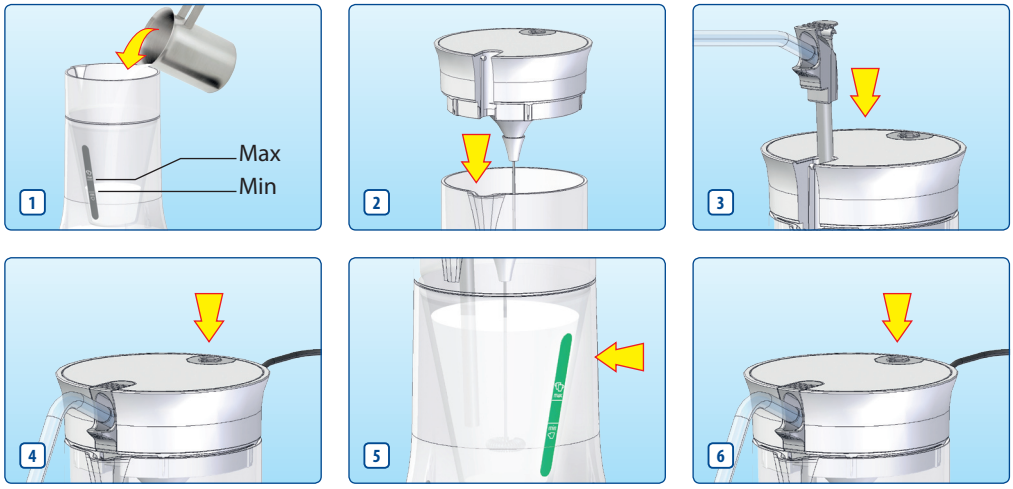
1. Plaats het zwarte bij de cappuccinofunctie geleverde cilindervormige rubber dopje en duw het omhoog.
2. Voeg met lichte druk, één uiteinde van de transparante stoompijp in de stoomspuit van uw Lavazza A MODO MIO machine.
3. Zet het zwarte cilindervormige dopje opnieuw omlaag totdat het uiteinde van de op de stoomspuit van de machine gekoppelde transparante stoompijp bedekt is.

⚠ *Gevaar voor brandwonden! De stoomspuit/het hete water kan hoge temperaturen bereiken. Verzeker u ervan, voordat u hem vastkoppelt, dat hij afgekoeld is.*

NL BEREIDING VAN DE CAPUCCINO

Zet eerst een normale espresso in een cappuccino kopje volgens de instructies van de gebruikte machine. Zet, voor twee cappuccino's, 2 kopjes espresso.

AANBEVOLEN MELK: voor een uitmuntend resultaat met een romige en volle smaak, raden we u aan volle melk (verse gepasteuriseerde of UHT melk) op koelkasttemperatuur (6-8° C) te gebruiken.

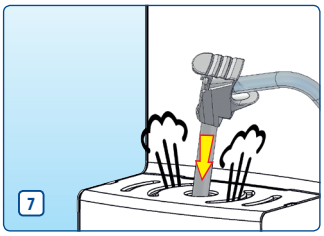


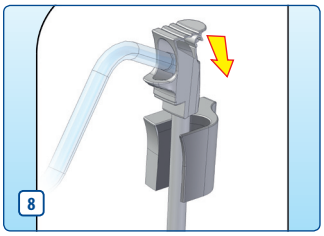
1. Giet de koude melk in de beker van de cappuccinofunctie tot het voor 1 of 2 kopjes cappuccino aanbevolen niveau (MIN o MAX) is bereikt.
2. Plaats het motorblok (met de van tevoren bevestigde stang) in zijn zitting in de beker. Plaats de aansluitpen in het contact van het motorblok.
3. Plaats de stoompijp houder van boven naar beneden in de hiervoor bestemde zitting van het motorblok, totdat hij volledig is vastgezet.
4. Schakel de AAN-knop van de cappuccinofunctie in en start hierna de stoomtoevoer van de machine. Open, indien aanwezig, volledig de stoomhendel.
5. Let op het controlelampje (thermometer). De crème is klaar wanneer de zwarte warmtegevoelige strip groen wordt. De melk heeft dan een temperatuur van ongeveer 65-70°C, de juiste temperatuur voor cappuccino.
6. Schakel de stoomtoevoer van de machine uit en druk opnieuw de AAN-knop van de cappuccinofunctie in om de mixer stop te zetten.

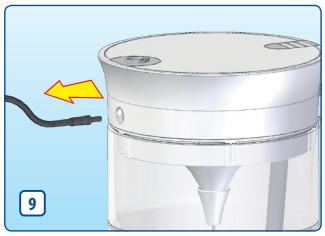
STOOMTOEVOER: Raadpleeg, alvorens u de stoomfunctie van de Lavazza A MODO MIO machine in werking stelt, de bij de machine geleverde handleiding.

Gebruik nooit minder of meer melk dan de aanbevolen (MIN of MAX) dosis.

Gebruik uitsluitend de verstrekte Lavazza transformator of, indien nodig, een origineel reserveonderdeel.



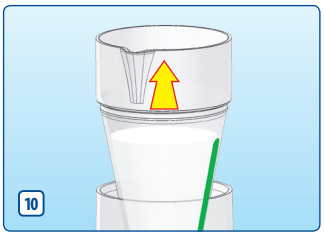


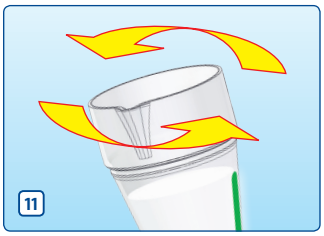


7 Verwijder de stoompijp uit de cappuccinofunctie en zet, om hem te reinigen, enkele seconden de stoom in werking om eventuele, in de pijp aanwezige melkresten weg te spuiten en ze naar het rooster van de machine af te voeren.

8 Plaats de stoompijp opnieuw in de speciale houder aan de rechterkant van de machine. De stoompijp kan, ook wanneer de cappuccinofunctie niet in gebruik is, in deze stand blijven staan.

9 Ontkoppel de voedingspen, verwijder het motorblok uit de beker, door hem omgekeerd op een oppervlak neer te zetten.





10 Verwijder de beker met de opgeschuimde melk van het voetstuk.

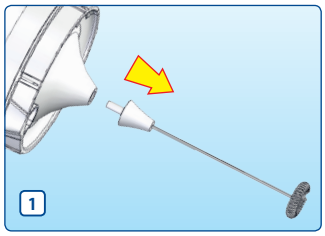
11 Vermeng de crème met een draaiende beweging van de beker.

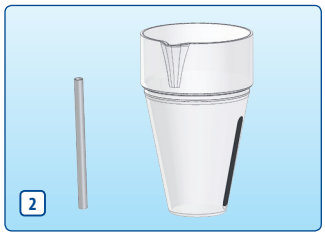
12 Giet het melkschuim in het kopje met de espresso koffie (giet voor twee cappuccino's, het eerste deel van de crème voor de helft in de twee kopjes en schenk ze hierna vol).

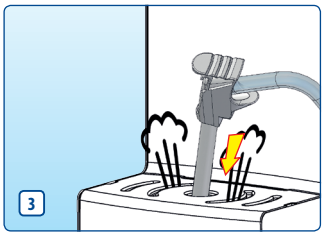
CRÈME VAN KOUDE MELK:
De Cappuccino Cuor van Crème cappuccinofunctie produceert ook de crème van koude melk. Volg stapsgewijze de instructies voor BEREIDING VAN DE CAPPUCCINO, zonder gebruik van de machinestoom. Klop de koude melk (op koelkasttemperatuur) op door alleen de mixer te starten. Voor een goed resultaat, raden we u aan koude, magere melk (op koelkasttemperatuur) te gebruiken. Als alternatief voor geheel magere melk kunnen ook andere soorten melk (volle of halfvolle, verse gepasteuriseerde of UHT melk) worden gebruikt).

Tijdens de bereiding van twee cappuccino's (MAX) dosis kan er soms, voordat het controlelampje aangaat, geen stoom meer zijn. Stel in dit geval de temperatuur van de machine tijdens het opschuimen van de melk terug.

NL ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE CAPUCCINOFUNCTIE







1. Maak de mixerstang los van het motorblok en spoel met water schoon. U mag het motorblok met een vochtige doek, maar niet onder stromend water of in de afwasmachine, reinigen.
2. U kunt de stalen stoompijp en de beker met de hand of in de afwasmachine reinigen.
3. U kunt de transparante stoompijp rechtstreeks met de stoom van de machine reinigen door enkele seconden stoom te laten ontsnappen. Vergeet, om eventuele brandwonden te vermijden, bij deze handeling niet de stoom naar het rooster van de machine te richten.

Na ieder gebruik moet u de onderdelen van de cappuccinofunctie die met melk in aanraking komen reinigen, zoals hierboven is aangegeven. Gebruik geen oplosmiddelen, alcohol of agressieve stoffen of ovens voor het drogen van de onderdelen van de cappuccinofunctie. Spoel de onderdelen (behalve de elektrische onderdelen; motorblok en transformator) af met lauw, heet water of in de afwasmachine). Gebruik geen schuursponzen.

NA IEDER GEBRUIK MOET U DE CAPPUCCINOFUNCTIE REINIGEN.
Controleer hierbij altijd of de stroomvoeding van de cappuccinofunctie is uitgeschakeld. Gebruik voor het motorblok nooit water of de afwasmachine.

OPLOSSINGEN VOOR DE MEEST VOORKOMENDE PROBLEMEN NL

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De cappuccinofunctie start niet.	» Cappuccinofunctie niet aangesloten op stroomnet. » De transformator werkt niet. » Het motorblok is defect.	» Controleer de koppeling van de aansluitpen en de werking van het stopcontact. » Raadpleeg de klantenservice. » Raadpleeg de klantenservice.
De cappuccino is te dun en/of bevat onregelmatige luchtbellen.	» De mixerstang is niet goed geplaatst. » De stoompijp is niet goed gekoppeld.	» Controleer de koppeling van de mixerstang. » Controleer de koppeling van de transparante pijp zowel op de machine als op de stalen pijp.
De stang draait onregelmatig/scheef tijdens de werking.	» De mixerstang is vervormd.	» Vervang de mixerstang, raadpleeg hiervoor de klantenservice.
De melk is niet goed opgeschuimd of is te dun.	» De stoomtoevoer heeft langer dan nodig geduurd. » De hoeveelheid melk was minder dan het minimumniveau of meer dan het maximumniveau.	» Let goed op het controlelampje en stop de stoomtoevoer, zodra het aangaat. » Neem de aanbevolen dosis in acht.
De melk is koud.	» Er is geen stoomtoevoer. » De aansluiting tussen de espressomachine en de cappuccinofunctie is verstopt.	» Controleer de stoomproductie van de machine (raadpleeg de bij de machine verstrekte handleiding). » Controleer of er stoom uit de stoompijp komt. Voer een proef uit met de naar het kopjesrooster van de machine gerichte stoompijp.
De melk wordt snel heet voordat hij goed is opgeschuimd.	» De gebruikte melk is op kamertemperatuur of te heet.	» Gebruik koude melk op koelkasttemperatuur, 6-8°C.

Raadpleeg de Lavazza klantenservice voor niet in bovenstaande tabel vermelde defecten of indien de aangegeven oplossingen het probleem niet verhelpen.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Zie voor de elektrische eigenschappen de op het apparaat aanwezige gegevensplaatje.

- Totaal vermogen: 15 W
- Bekerinhoud: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

VEILIGHEID

Voorzien gebruik:
De Lavazza cappuccinofunctie is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik op met stoomspuit uitgeruste Lavazza A MODO MIO machines. Het is verboden technische wijzigingen aan te brengen. Ieder onrechtmatig gebruik is vanwege de hiermee verbonden risico's verboden! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met fysieke, geestelijke of zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheden, behalve indien ze onder toezicht zijn van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of indien zij door diegene omtrent het gebruik van het apparaat worden ingelicht.

Plaatsing:
Installeer de cappuccinofunctie op een veilige plek, waar niemand hem kan omgooien of hierdoor gewond kan raken. Bewaar de cappuccinofunctie niet op een temperatuur onder 0°, anders kan hij door vrieskou schade oplopen. Gebruik de cappuccinofunctie niet buitenshuis. Leg de cappuccinofunctie niet op hete oppervlakken en/of in de buurt van open vuur.

Stroomvoeding:
Sluit de cappuccinofunctie alleen aan op een geschikt stopcontact. De spanning moet in overeenstemming zijn met hetgeen op het gegevensplaatje van de transformator is aangegeven.

Voedingskabel:
Gebruik de cappuccinofunctie niet indien de transformator, voedingskabel of aansluitpen beschadigd of versleten zijn. Vervang in dit geval de transformator met een origineel Lavazza reserveonderdeel. Leid de voedingskabel niet langs randen en scherpe hoeken, over hete voorwerpen en bescherm de kabel tegen olie. U mag de cappuccinofunctie niet met behulp van de kabel verplaatsen of eraan trekken. Verwijder de stekker niet door hem aan de kabel te trekken; raak de kabel niet met natte handen aan. Zorg dat de voedingskabel niet van tafels of kasten/planken kan vallen.

Gevaar voor elektrocutie:
Breng het motorblok en/of de transformator nooit in contact met water.

Bescherming van andere personen:
Houd kinderen onder toezicht om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen. Kinderen hebben geen besef van de met huishoudelijke apparatuur verbonden gevaren. Houd de voor de verpakking van de cappuccinofunctie gebruikte materialen buiten hun bereik.

Gevaar voor brandwonden:
Richt de stoomstraal nooit op uzelf of anderen. Aan het begin van de toevoer kunnen korte spetters heet water worden uitgestoten. De stoomstang kan erg heet worden: raak nooit rechtstreeks aan met uw handen, gebruik de hiervoor bestemde stoompijp.

Reiniging:
Alvorens de cappuccinofunctie te reinigen, moet u de aansluitpen van de cappuccinofunctie loskoppelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen en wachten tot de cappuccinofunctie is afgekoeld. U mag de cappuccinofunctie niet onder water dompelen! Het is streng verboden ingrepen binnen de cappuccinofunctie uit te voeren.

Bewaren van de cappuccinofunctie:
Verwijder, wanneer de cappuccinofunctie voor lange tijd niet gebruikt wordt, de stekker uit het stopcontact en bewaar hem op een droge, voor kinderen ontoegankelijke plaats. Bescherm hem tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud:
Verwijder in geval van storingen, defecten of vermoeden van een defect na een val, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Stel een defecte cappuccinofunctie nooit in werking. Alleen Bevoegde Lavazza Klantenservice Centra mogen ingrepen en reparaties uitvoeren. In geval van onbekwaam uitgevoerde ingrepen, wijzen we iedere verantwoordelijkheid voor eventuele schade af.

Verwerking van de cappuccinofunctie aan het einde van de levensduur:
INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS: overeenkomstig art. 13 van het Wetsbesluit 25 juli 2005, n. 151 "Tenuitvoerlegging van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, alsmede de afvalverwijdering". Het symbool van de op de apparatuur of zijn verpakking aangebrachte aangekruiste afvalcontainer geeft aan dat het product aan het einde van zijn gebruiksleven gescheiden van ander afval moet worden verwijderd. De gebruiker moet dientengevolge de aan het einde van zijn levensduur gekomen apparatuur naar bevoegde centra voor het gescheiden inzamelen van elektrisch en elektronisch afval afgeven of bij aanschaf van een nieuw gelijksoortige apparatuur, in verhouding één op één, aan de wederverkoper teruggeven. Een correcte gescheiden inzameling om hierna de afgedankte apparatuur voor milieuvriendelijk recycling, verwijdering en verwerking af te voeren, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat. De illegale verwijdering van het product door de gebruiker heeft de toepassing van door de van kracht zijnde regelgeving voorziene administratieve sancties tot gevolg.

GARANTIEVOORWAARDEN NL

1) De gebruiker is rechthebbende op de door de eigen landelijke wetgeving voorziene rechten, die geen afbreuk doen aan deze garantie.
2) Lavazza garandeert het apparaat voor een periode van twee jaar vanaf de leverdatum. Als bewijs geldt de op de kassabon of het vervoersdocument of vrachtbrief vermelde datum of ieder ander document dat de koop- of leverdatum van het product aantoont. Voor het geldig maken van deze garantie moet de consument kopie van één van deze documenten overleggen.
3) In geval van een reeds voor de leverdatum bestaand defect van het product, garandeert LAVAZZA de reparatie of vervanging van het apparaat zonder kosten voor de consument.
4) Niet door garantie gedekt zijn alle onderdelen, die eventueel defect zijn door slordigheid of nalatigheid in het gebruik, onjuist gebruik van het apparaat, niet-inachtneming van de instructies voor de bediening van het apparaat, foutieve installatie, door onbevoegd personeel uitgevoerde reparaties, normale slijtage, ofwel omstandigheden die in ieder geval niet terug te voeren zijn tot fabricagefouten van het apparaat.
5) Voor de uitvoering van reparaties op het apparaat kan de consument contact opnemen met de Lavazza Klantenservice, die alle nodige informatie zal verstrekken.

Wat u moet doen indien u assistentie nodig heeft:

Indien u vragen heeft of technische assistentie nodig heeft, neem dan gerust contact op met:

NEDERLAND

Lavazza A Modo Mio consumentenservice
Postbus 765 - 2700 AT Zoetermeer
☏ 0800 0202059 🖷 079 5937411
info@lavazzamodomio.nl

Specifiek personeel zal tot uw beschikking staan om vragen te beantwoorden en informatie omtrent de Lavazza Klantenservice te verstrekken.

BELANGRIJK:

- Bewaar de kassabon van het apparaat of het vervoersdocument van de expediteur (in geval van aanschaf met thuisbezorging) of ieder ander document dat als bewijs dient van de koop-/leverdatum van het apparaat.
- Bewaar de verpakking van het apparaat, want het kan bij latere verplaatsingen van het apparaat van dienst zijn.

Bij het contact opnemen met de Lavazza A Modo Mio Klantenservice:

- Beschrijf het defect of leg het probleem voor.
- Verstrek de nodige gegevens: koop- of leverdatum en serienummer van het apparaat (zie etiket op de onderkant).

In geval van bewezen technische storing, zal de Lavazza A Modo Mio Klantenservice alle nodige aanwijzingen omtrent de Lavazza Klantenservice geven.

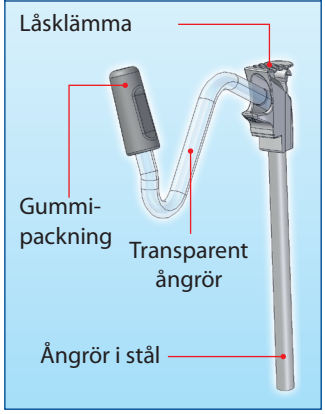
Zet de schone en lege cappuccinofunctie klaar, verpakt in de oorspronkelijke verpakking of andere, geschikte verpakking om beschadiging tijdens het transport te vermijden. Samen met het apparaat moet u een kopie van de kassabon, het vervoersdocument of ander document, dat de koop-/leverdatum van het apparaat aantoont, versturen. De verzendkosten zijn ten laste van Lavazza.

SV

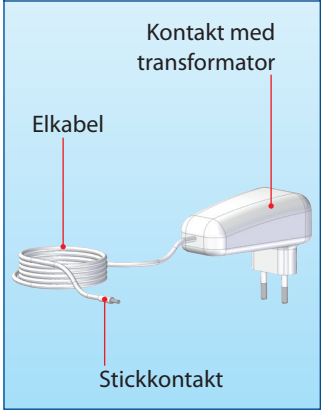
KOMPONENTER

KIT

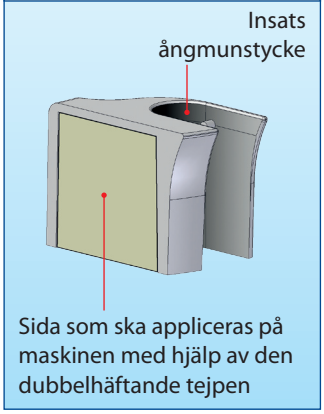
ÅNGMUNSTYCKE



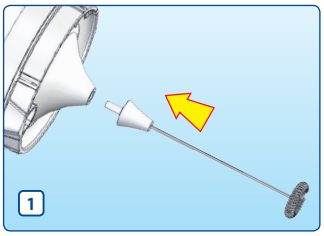
TRANSFORMATOR

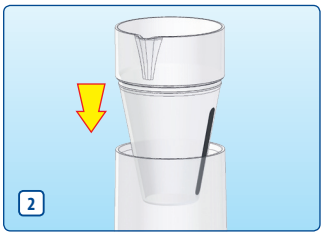


MASKINHÅLLARE



MONTERING CAPPUCCINATORE SV

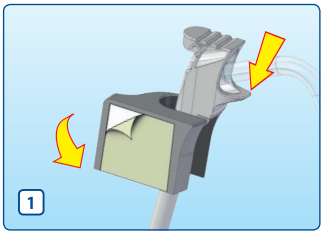


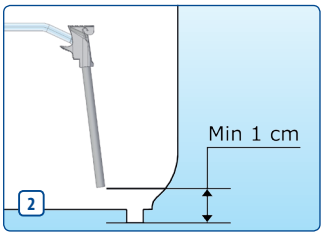


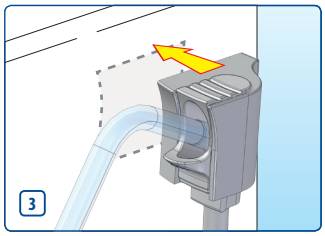
1. För in vispen i maskinstommen. Tryck lätt för att se till att de passar väl in i varandra.
2. För in bägaren i dess tillhörande bas.

FASTSÄTTNING HÅLLARE ÅNGRÖR PÅ MASKINEN

Om ytan tillåter detta kan maskinhållaren sättas fast på maskinen.

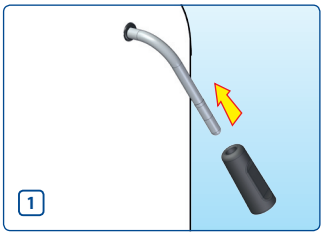


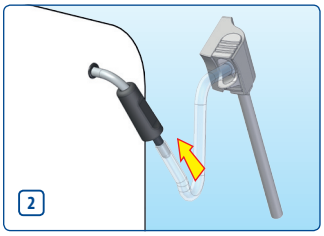


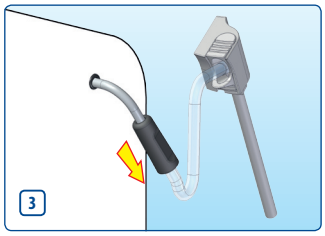


1. För in ångmunstycket på hållaren och ta bort skyddsfilmen från den dubbelhäftande tejpen.
2. Välj den exakta positionen på maskinens högra sida så att änden på ångröret i stål befinner sig på att avstånd på åtminstone 1 cm från bordet.
3. Klistra fast hållaren på maskinen i den position som har valts.

ANSLUTNING TILL MASKINEN LAVAZZA A MODO MIO







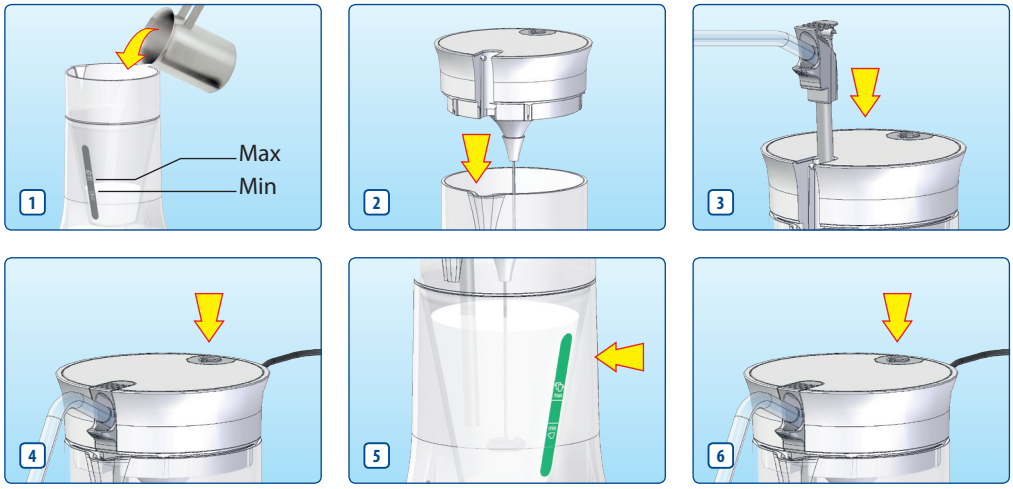
1. För in och tryck den cylinderformade svarta gummipackningen som Cappucinatoren har utrustats med uppåt.
2. För med ett lätt tryck in en ände av det transparenta ångröret i ångmunstycket på er maskin Lavazza A MODO MIO.
3. För återigen den cylinderformade svarta gummipackningen nedåt tills den täcker den ände på det transparenta ångröret som är kopplad till maskinens ångmunstycke.

⚠ *Fara för brännskador! Ång-/varmvattensmunstycket kan nå höga temperaturer. Försäkra dig om att det är kallt innan du utför anslutningen.*

SV TILLBEREDNING AV CAPPUCCINO

Brygg först av allt en normal espresso i en cappuccinokopp genom att följa instruktionerna för maskinen som används. Förbered 2 espresso i två koppar.

REKOMMENDERAD MJÖLK: för att uppnå ett optimalt resultat vad det gäller krämighet och fyllighet rekommenderar vi att du använder standardmjölk (pastoriserad färsk eller UHT-behandlad) som är kylskåpskall (6-8° C).

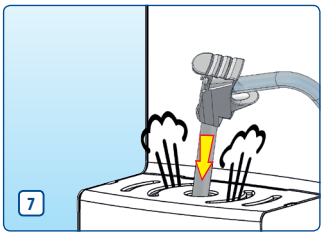


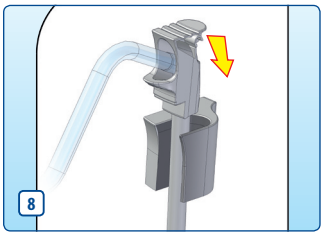
1. Häll den kalla mjölken i cappucinatorens bägare tills du når upp till den rekommenderade nivån för 1 eller 2 cappuccinokoppar (MIN eller MAX).
2. För in maskinstommen (med vispen som tidigare har satts fast) i bägarens säte. För in anslutningskontakten i maskinstommens eluttag
3. För in ångrörets hållare i maskinstommens säte överifrån och ned tills den har förts in helt.
4. Tryck på cappucinatorens power knapp och aktivera därefter maskinens tillflöde av ånga. Om denna finns, öppna helt vridknappen för tillflöde av ånga.
5. Håll ljussignalen (termometer) under kontroll. Krämen är redo när den termokänsliga remsan går över från svart till grön. Mjölken kommer att ha en temperatur på cirka 65-70°C, idealisk för cappuccino.
6. Stanna upp maskinens tillflöde av ånga och tryck igen på cappucinatorens power knapp för att stanna upp vispen.

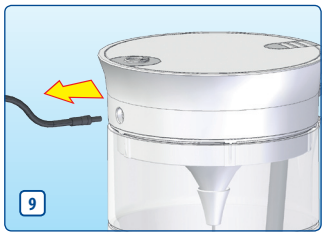
TILLFLÖDE AV ÅNGA: För att aktivera ångfunktionen hos maskinen Lavazza A MODO MIO rådfråga den bruksanvisning som kom med maskinen.

Ha aldrig i en mjölkmängd som understiger eller överstiger den rekommenderade mängden (MIN eller MAX).

Använd endast den Lavazza transformator som maskinen är utrustad med eller eventuellt en annan originaldel vid byte.



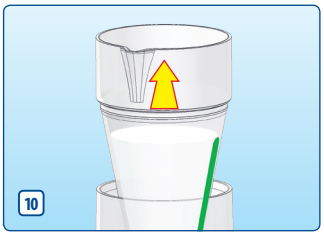


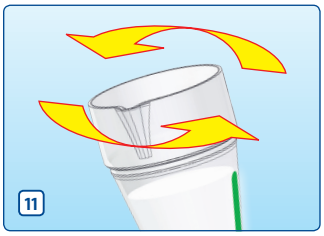


7 Dra ut cappucinatorens ångrör och för att rengöra denna aktivera ångan under någon sekund så att mjölkresterna som eventuellt finns i röret kommer ut. Låt resterna rinna ned i maskinens galler.

8 Koppla tillbaka ångröret på hållaren som är placerad på maskinens högra sida. Ångröret kan stanna kvar i denna position även då man använder cappuccinatoren.

9 Koppla bort anslutningskontakten, dra ut maskinstommen från bägaren och placera den uppochnedvänd på ett bord.





10 Ta bort bägaren med den skummade mjölken från hållaren.

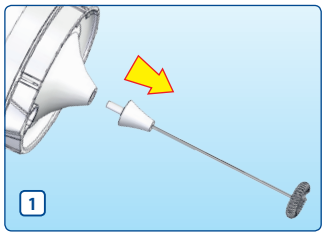
11 Amalgamera krämen med en roterande rörelse på bägaren.

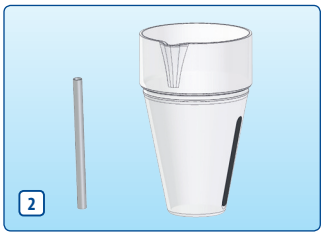
12 Häll mjölkkrämen i koppen som innehåller espressokaffe (ifall du ska göra två cappuccino, häll den första krämen i de två kopparna tills hälften har hällts ur och fortsätt sedan att fylla på tills du har fyllt på dessa helt).

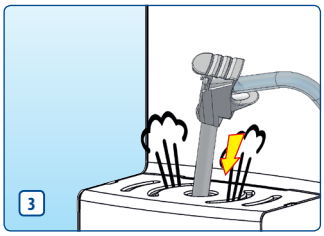
KALL MJÖLKKRÄM:
Cappuccinatoren Cappuccino Cuor di Crema gör även kall mjölkkräm. Följ stegen för TILLBEREDNING AV CAPPUCCINO utan att använda maskinens ångfunktion. Vispa den kylskåpskalla mjölken genom att endast använda vispen. För ett optimalt resultat rekommenderar vi att du använder kall lättmjölk (kykskåpskall). Som alternativ till lättmjölk kan man även använda andra typer av mjölk (standardmjölk eller mellanmjölk, pastoriserad färsk eller UHT-behandlad).

Under tillberedning av två cappuccino (MAX dos) kan ångan ta slut innan ljussignalen tänds. I detta fall, återställ maskinens temperatur under emulsion av mjölken.

SV UNDERHÅLL OCH RENGÖRING AV CAPPUCCINATOREN







1. Koppla bort vispen från maskinstommen och rengör den med vatten. Maskinstommen kan rengöras med hjälp av en fuktig trasa men inte med rinnande vatten eller i diskmaskin.
2. Ångröret i stål och bägaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
3. Det transparenta ångröret kan tvättas direkt med maskinens ånga genom att låta ångan komma ut under någon sekund. När denna åtgärd utförs kom ihåg att rikta ångpipen mot maskinens galler för att undvika möjliga brännskador.

Efter varje användning måste cappuccinatorens alla delar som har kommit i kontakt med mjölken rengöras i enlighet med de tidigare rekommendationerna. Använd aldrig lösningsmedel, alkohol, aggressiva medel eller ugn för att torka cappuccinatorens olika komponenter. Rengör alla komponenter (förutom de elektriska; maskinstomme och transformator) med ljummet eller varmt vatten, eller i diskmaskin). Använd inte svampar med slipverkan.

EFTER VARJE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE ÄR DET NÖDVÄNDIGT ATT RENGÖRA CAPPUCCINATOREN.
Innan du påbörjar denna åtgärd är det alltid nödvändigt att försäkra sig om att strömförsörjningen till cappuccinatoren är frånkopplad. Använd aldrig vatten eller diskmaskin för att rengöra maskinstommen.

LÖSNINGAR PÅ VANLIGA PROBLEM

SV

PROBLEM SOM HAR UPPSTÅTT	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Cappuccinatoren startar inte.	» Cappuccinatoren är inte kopplad till elnätet. » Transformatorn fungerar inte. » Maskinstommen är sönder.	» Kontrollera att kontakten är i och att uttaget fungerar. » Vänd dig till servicecentret. » Vänd dig till servicecentret.
Cappuccinon är alldeles för vattnig och/eller innehåller oregelbundna luftbubblor.	» Vispen är dåligt placerad. » Ångröret är felkopplat.	» Kontrollera vispens koppling. » Kontrollera hur det transparenta röret sitter, både på maskinen och på stålröret.
Vispens stav snurrar oregelbundet / utanför dess axel under drift.	» Vispen är deformerad.	» Byt ut vispen och vänd dig till servicecentret.
Mjölken vispas inte på ett korrekt sätt eller så är den alldeles för vattnig.	» Tillflödet av ånga har pågått under för lång tid. » Mjölkmängden understeg den minimala nivån eller översteg den maximala nivån.	» Var uppmärksam på ljussignalen och stäng av ångan så fort den tänds. » Följ de rekommenderade doserna.
Mjölken är kall.	» Det finns inget tillflöde av ånga. » Anslutningen mellan espressomaskinen och Cappuccinatoren har hindrats.	» Kontrollera maskinens ångproduktion (rådfråga den bruksanvisning som kom med maskinen). » Kontrollera att det kommer ut ånga från ångröret. Utför ett test med ångröret riktat mot maskinens kopplattform.
Mjölken uppnår snabbt temperaturen innan den har skummats väl.	» Den använda mjölken är rumstempererad eller för varm.	» Använd kylskåpskall mjölk, 6-8°C.

För de fel som inte finns med i denna tabell eller i de fall då de rekommenderade åtgärderna inte löser problemen vänd er till Lavazzas servicecenter.

TEKNISKA EGENSKAPER

För de elektriska egenskaperna hänvisar vi till den märkskylt som finns på apparaten.

- Total effekt: 15 W
- Volym bägare: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

SÄKERHET

Användningsområden:

Cappuccinatoren Lavazza har utformats enbart för hemmabruk med de Lavazza A MODO MIO maskiner som är utrustade med ångmunstycke. Det är förbjudet att utföra tekniska modifieringar. All olämplig användning av maskinen är förbjuden på grund av de risker som detta kan medföra! Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med fysiska, mentala eller sensoriella funktionshinder eller med otillräcklig erfarenhet och/eller kompetenser, om de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas.

Placering:

Placera cappuccinatoren på en säker plats där ingen kan slå omkull den eller skadas av den. Förvara inte cappuccinatoren vid en temperatur som understiger 0° eftersom den skulle kunna få frostskador. Använd inte cappuccinatoren utomhus. Ställ inte cappuccinatoren på varma ytor och/eller i närheten av öppen eld.

Strömförsörjning:

Koppla endast cappuccinatoren till ett lämpligt strömuttag. Spänningen måste överensstämma med den som anges på tansformatorskylten.

Elkabel:

Använd inte cappuccinatoren om transformatorn, elkabeln eller stickkontakten är skadade eller slitna. I detta fall, byt ut transformatorn med en av Lavazzas originaldelar. Vik inte elkabeln och placera den inte på vassa kanter eller ovanför varma föremål, och skydda den mot olja. Dra inte ut kontakten genom att dra i kabeln. Vidrör inte kontakten med blöta händer. Se till så att elkabeln inte faller fritt ned från bord eller hyllor.

Fara för elchock:

Låt aldrig maskinstommen och/eller tranformatorn komma i kontakt med vatten.

Skydd av andra personer:

Håll barn under uppsyn för att undvika att de leker med apparaten. Barn förstår inte vilka risker som kan uppstå med elektriska hushållsapparater. Håll cappuccinatorens emballage utom räckhåll för barn.

Fara för brännskador:

Undvik att rikta ångstrålen mot dig själv och/eller andra personer. I början av tillflödet kan det förekomma små stänk av varmvatten. Ångröret kan nå höga temperaturer. Undvik att röra det direkt med händerna, använd ångrörets hållare.

Rengöring:

Innan du rengör cappuccinatoren är det nödvändigt att koppla bort kontakten från cappuccinatoren och stickkontakten från strömuttaget och vänta tills cappuccinatoren har kylts ned. Ställ inte maskinen under vatten! Det är strängt förbjudet att försöka utföra åtgärder inuti cappuccinatoren.

Förvaring av cappuccinatoren:

När cappuccinatoren inte används under en längre tid, dra ut kontakten ur uttaget och förvara den på en torr plats och utom barns räckhåll. Skydda den mot damm och smuts.

Reparationer / Underhåll:

Vid skada, fel eller misstänkt fel efter ett fall, dra genast ut kontakten från uttaget. Starta inte en skadad cappuccinatore. Endast Auktoriserade Lavazza Servicecenter får utföra åtgärder och reparationer. Om åtgärden inte har utförts på ett korrekt sätt avsäger sig tillverkaren allt ansvar för eventuella skador.

Kassering av den använda cappuccinatoren:

INFORMATION TILL ANVÄNDARNA: enligt artikel 13 i det italienska lagdekretet från den 25 juli 2005, nr. 151 "Tillämpning av Direktiven 2002/95/CE, 2002/96/CE och 2003/108/CE, som berör minskning av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, samt sophantering som berör dessa". Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på apparaten eller på dess förpackning anger att den använda produkten ska hanteras som separat avfall. Användaren skall därmed överlämna den använda apparaten till lämpliga uppsamlingscentraler för sortering av elektroniskt och elektrotekniskt avfall, eller lämna tillbaka den till återförsäljaren vid inköp av en ny apparat av liknande typ. Man byter en apparat mot en annan. En lämplig sopsortering som tillåter återvinning av den använda apparaten, samt att hantering och kassering sker på ett miljövänligt sätt bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljön och på hälsan och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten är gjord av. En olovlig kassering av produkten leder till administrativa sanktioner som förutses av den gällande lagstiftningen.

1) Konsumenten innehar de rättigheter som förutses av det egna landets lagstiftning, vilka den följande garantin inte påverkar.
2) Lavazza garanterar apparaten under en period på två år från leveransdatumet. Det datum som anges på kvittot eller på transportdokumentet eller leveransdokumentet eller på något annat dokument som bekräftar datum för inköp eller leverans av produkten kommer att uppfattas som startdatum. För att denna garanti ska vara giltig måste konsumenten kunna uppvisa en kopia på ett av dessa dokument.
3) Ifall produkten är skadad redan vid leveransdatumet garanterar LAVAZZA att apparaten repareras eller byts ut kostnadsfritt.
4) Alla de delar som skulle kunna bli defekta på grund av misskötsel eller vårdslöshet vid användning, olämplig användning av apparaten, bristande uppmärksammande av instruktionerna som gäller apparatens drift, felaktig installation, reparationer som har utförts av icke auktoriserad personal, normal slitning, eller omständigheter som inte beror på något tillverkningsfel täcks inte av garantin.
5) För att utföra reparationer på apparaten kan konsumenten kontakta Lavazzas Kundtjänst som kommer att ge all nödvändig information.

Hur du ska göra vid förfrågan om service:

Ifall du har frågor eller behöver teknisk service kontakta genast:

SVERIGE

KUNDSERVICE FÖR LAVAZZA A MODO MIO

☏ +46(0)774 44 12 13

info@lavazzamodomio.se

Engagerad personal står till Ert förfogande för att svara på frågor och ge information vad det gäller Lavazzas Tekniska Service.

VIKTIGT:

- Spara apparatens inköpskvitto eller transportdokumentet som ges vid leverans (ifall apparaten köps med hemleverans) eller något annat dokument som kan bekräfta datum för inköp/leverans av apparaten.
- Spara apparatens emballage, eftersom denna vid efterföljande förflyttningar skulle kunna vara användbar.

Kontakta Lavazza A Modo Mio's Kundtjänst:

- Beskriv felet eller ställ frågan.
- Uppge de nödvändiga uppgifterna: datum för inköp eller leverans och apparatens registreringsnummer (se etiketten på botten). .

Ifall ett tekniskt fel bekräftas kommer Lavazza A Modo Mio's Kundtjänst att kunna ge alla nödvändiga anvisningar vad det gäller Lavazzas tekniska service.

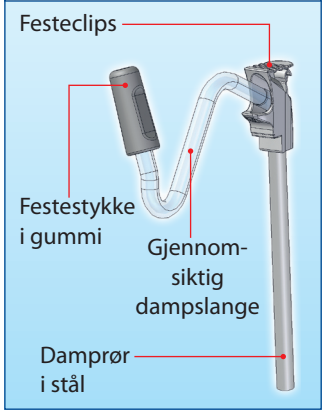
Se till att cappuccinatoren är rengjord och tom, förpackad i originalemballaget eller i ett alternativt emballage som skyddar mot eventuella skador under transporten. Man måste därtill bifoga en kopia på kvittot, transportdokumentet eller annat dokument som kan bekräfta datum för inköp/leverans av apparaten. Fraktkostnaderna kommer Lavazza att stå för.

NO

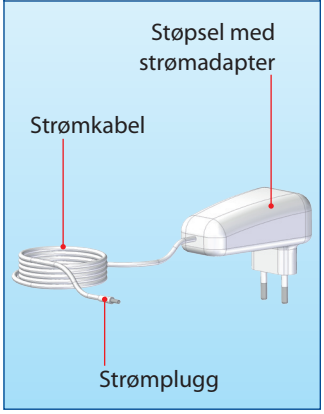
MASKINENS DELER

SETT

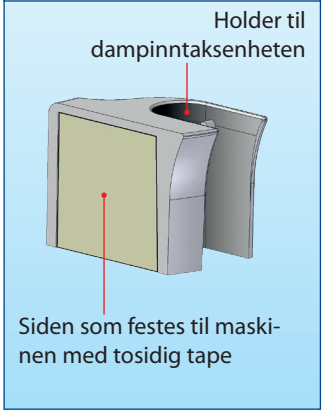
DAMPINNTAKSENHETEN



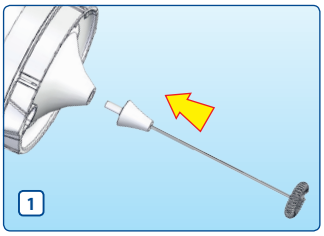
ADAPTER

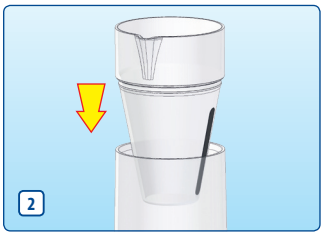


MASKINHOLDER



MONTERING AV CAPPUCCINO-MASKINEN NO

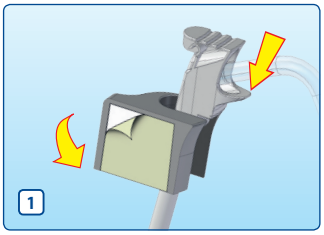


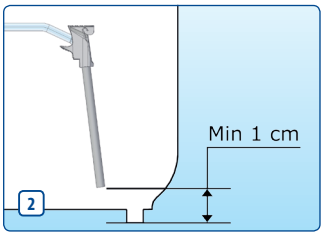


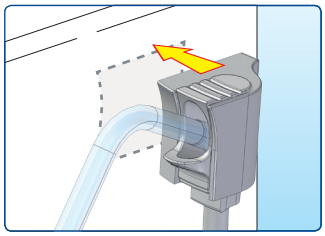
1. Sett vispestangen inn i motorhuset Trykk lett for å gjøre sammensettingen enklere.
2. Sett begeret inn i tilhørende begerholder.

KOBLING AV HOLDER TIL DAMPSTANGEN PÅ MASKINEN

Dersom overflaten tillater dette, kan maskinholderen festes på selve maskinen.

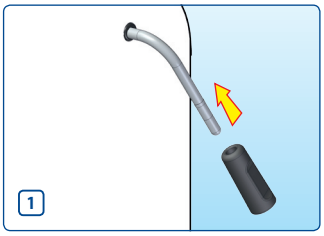


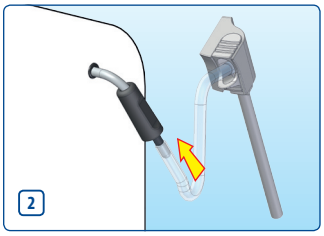


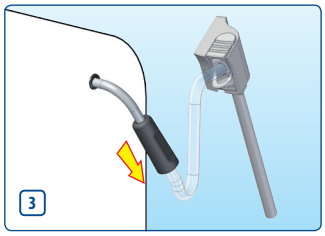


1. Sett dampinntaksenheten i holderen og fjern beskyttelseslappen fra den tosidige tapen.
2. Velg riktig posisjon på høyre side av maskinen slik at enden på damprøret i stål er minst 1 cm fra flaten.
3. Lim holderen til maskinen i valgt posisjon.

OPPKOBLING TIL MASKINEN LAVAZZA A MODO MIO







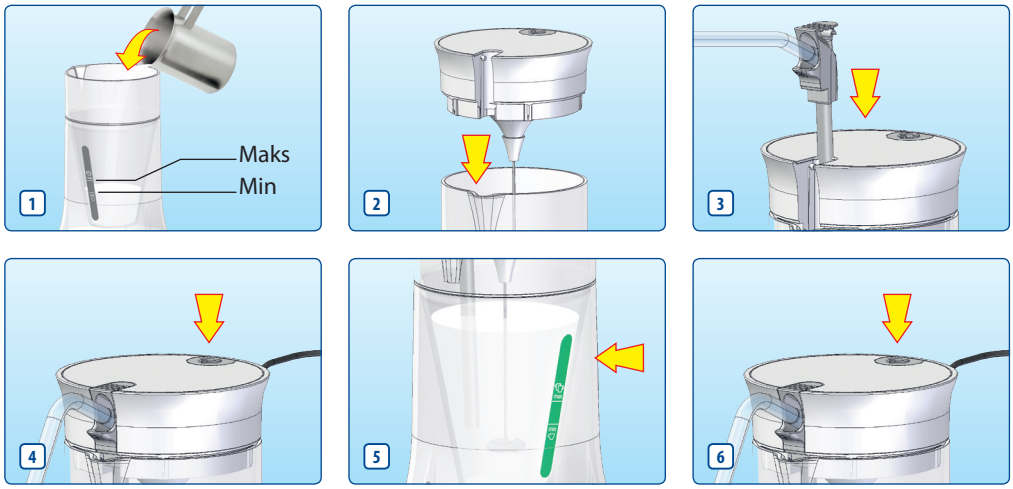
1. Den sylindriske svarte gummien som medfølger Cappuccino-maskinen settes inn og dyttes oppover.
2. Med et lett trykk kobles enden på den gjennomsiktige dampslangen opp til damputtaket på maskinen Lavazza A MODO MIO.
3. Tre den svarte, sylindriske gummien nedover slik at den dekker enden på den gjennomsiktige dampslangen som er koblet til damputtaket på maskinen.

⚠ *Fare for skolding! Damp-/varmtvannsrøret kan oppnå høye temperaturer. Forsikre deg om at det er kaldt før du gjennomfører oppkoblingen.*

NO TILBEREDNING AV CAPPUCCINO

Lag først en vanlig espresso i en cappuccinokopp ved å følge instruksene som gjelder for maskinen som brukes. Dersom du ønsker to kopper med cappuccino, lag to espressoer i to kopper.

ANBEFALT TYPE MELK for å oppnå et meget godt resultat når det gjelder skummet og smaksfyldighet, anbefales det å bruke kald helmelk (fersk pasteurisert eller langvarig) fra kjøleskapet (6-8° C).



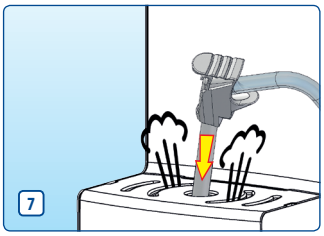
1. Hell kald melk i cappuccino-maskinens beger til den kommer opp til det anbefalte nivået til 1 eller 2 kopper cappuccino (MIN eller MAKS).
2. Sett motorhuset (med på forhånd festet vispestang) i tilhørende plassering på begeret. Sett strømpluggen inn i tilhørende strøminntak på motorhuset.
3. Tre holderen til damprøret i tilhørende plassering på motorhuset ovenfra og nedover, helt til det er fullstendig i posisjon.
4. Trykk av/på-tasten på capuccino-maskinen og deretter aktiverer du damputtaket på maskinen. Dersom tilgjengelig, åpne damputtakvelgeren helt.
5. Hold et øye med lysindikatoren (termometer). Skummet er klart når termoindikatoren endrer fargen fra svart til grønt. Melken kommer til å være ca 65-70°C, en optimal temperatur for cappuccino.
6. Stopp damputtaket på maskinen og trykk på nytt av/på tasten på cappuccino-maskinen for å stoppe vispen.

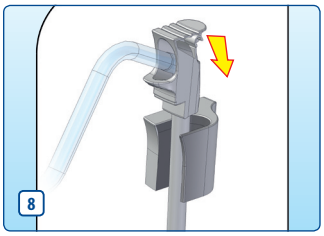
DAMPUTTAK: For å aktivere damputtaksfunksjonen til maskinen Lavazza A MODO MIO, se i instruksjonsboken levert sammen med den maskinen.

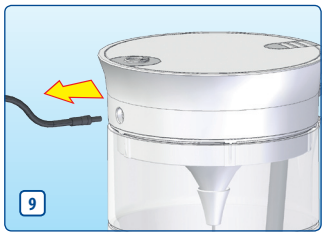
Du må aldri helle i mindre eller mer melk enn den mengden (MIN eller MAKS) som er anbefalt.

Bruk kun strømadapteren fra Lavazza som medfølger eller ev. er kjøpt som originaldel.

TILBEREDNING AV CAPPUCCINO NO



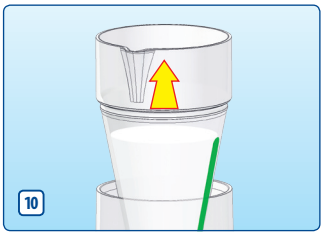


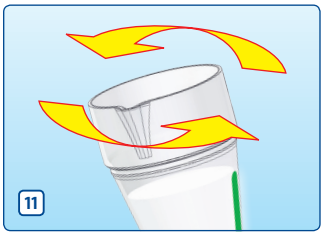


7 Trekk damprøret ut av cappuccino-maskinen og, for å vaske det, aktiver i noen sekunder dampen for å få ut rester av melk som ev. er igjen i røret, og blås dem ut i maskinens rist.

8 Sett damprøret tilbake igjen i tilhørende holder på høyre side av maskinen. Damprøret kan forbli i denne stillingen også når cappuccino-maskinen ikke er i bruk.

9 Trekk strømpluggen ut igjen, ta motorhuset ut fra begeret og legg det opp-ned på et plant underlag.





10 Ta begeret med pisket melk ut av holderen.

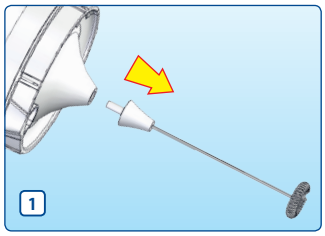
11 Bland og jevn kremen med en roterende bevegelse av begeret.

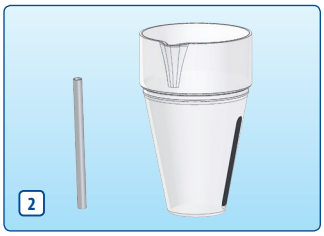
12 Hell melkeskummet i koppen med espressoen (har du to kopper med cappuccino, hell den første delen av skummet i begge kopper til midten og deretter fordel det slik at de blir fylt opp).

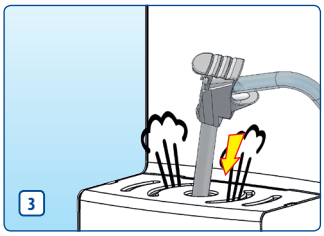
SKUM AV KALD MELK:
Cappuccino-maskinen Cappuccino Cuor Di Crema lager også skum av kald melk. Følg instrukser for TILBEREDNING AV CAPPUCCINO uten at det anvendes damp fra maskinen. Pisk opp kald melk fra kjøleskapet ved å anvende kun vispen. For å oppnå et meget godt resultat, anbefales det å bruke kald skummet melk (fra kjøleskapet). Alternativer til skummet melk kan være andre typer melk (hel- eller lettmelk, fersk pasteurisert eller langvarig).

Under tilberedning av to kopper cappuccino (MAKS dosen), kan det hende at dampen blir brukt opp før lysindikatoren tennes. Skulle det skje, gjenopprett maskinens temperatur under emulsjon av melk.

NO VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING AV CAPPUCCINO-MASKINEN







1. Koble vispestangen fra motorenhentenn og vask vispestangen med vann. Motorhuset kan vaskes med en fuktig klut, men ikke med rennende vann eller i oppvaskmaskin.
2. Damprøret i stål og begeret kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
3. Den gjennomsiktige dampslangen kan vaskes direkte med damp fra maskinen ved slippe ut en mengde damp i noen sekunder. Når man gjør dette, husk å styre dampslangen ned i maskinens rist for å unngå skolding.

Deler av cappuccino-maskinen som kommer i kontakt med melk skal vaskes etter hvert bruk og på den måten som er anbefalt over.
Bruk aldri løsemidler, alkohol, aggressive stoffer eller ovn til å tørke delene på cappuccino-maskinen.
Maskinens deler (unntatt de elektriske; motorhus og adapter) vaskes med lunkent vann, varmt vann eller i oppvaskmaskin).
Ikke bruk skrubbesvamper.

DET ER NØDVENDIG Å RENGJØRE CAPPUCCINO-MASKINEN ETTER HVERT BRUK.
Før du fortsetter, må du forsikre deg om at strømmen er koblet fra. Bruk aldri vann eller oppvaskmaskin til motorhuset.

LØSNINGER TIL DE VANLIGSTE PROBLEMENE NO

OPPSTÅTT PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Maskinen slår seg ikke på.	» Cappuccino-maskinen er ikke koblet til strømmen. » Adapteren fungerer ikke. » Motorhuset er i ustand.	» Sjekk om stikkontakten er i og om det er strømforsyning. » Ta kontakt med et serviceverksted. » Ta kontakt med et serviceverksted.
Cappuccinoen er altfor flytende og/eller inneholder uregelmessige bobler.	» Vispen er feilplassert. » Damprøret er koblet dårlig sammen.	» Sjekk oppkobling av vispestangen. » Sjekk oppkobling av den gjennomsiktige slangen både til maskinen og til damprøret i stål.
Vispestangen roterer ujevnt / utenfor aksen mens den er i gang.	» Vispestangen er deformert.	» Skift ut vispestangen ved å henvende deg til serviceverkstedet.
Melk er ikke riktig pisket opp eller er altfor flytende.	» Damputtaket varte lengre enn nødvendig. » Mengde melk var mindre enn det minste nivået eller større enn det maksimale nivået.	» Følg med lysindikator og når den slukkes, stopp damputtaket. » Respekter de anbefalte dosene.
Melken er kald.	» Manglende damputtak. » Kobling mellom espressomaskinen og cappuccinomaskinen er sperret.	» Sjekk dampproduksjon i maskinen (se i instruksjonshåndbok som medfølger med maskinen). » Sjekk om damp kommer ut av damprøret. Damprørets funksjon sjekkes ved å styre det inn i koppristen til maskinen.
Melk oppnår temperaturen før den er pisket godt opp.	» Melk som brukes er på romtemperatur eller altfor varm.	» Bruk kald melk fra kjøleskapet, 6-8°C.

For feil som ikke er oppgitt i denne tabellen eller hvis de foreslåtte løsningene ikke fører fram til problemløsning, ta kontakt med et Lavazza serviceverksted.

CARATTERISTICHE TECNICHE

For elektriske data, se på merkeplaten på apparatet.

- Total styrke: 15 W
- Begervolum: 120 cc

CE **2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE**

NO SIKKERHETSANVISNINGER

Bruksområde:
Cappuccinomaskinen Lavazza er kun beregnet til hjemmebruk sammen med maskinen Lavazza A MODO MIO med damputtak. Det er forbudt å foreta tekniske endringer. Upassende bruk er forbudt pga faren som et slikt bruk medfører! Apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (barn inkludert) med reduserte fysiske, mentale eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og/eller kompetanse, med mindre de overvåkes av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de får tilstrekkelig opplæring i bruken av apparatet.

Plassering:
Cappuccino-maskinen skal plasseres på et trygt sted, hvor ingen kan velte den eller bli skadet av den. Ikke oppbevar cappuccino-maskinen ved temperaturer under 0°, da frysing vil kunne skade maskinen. Ikke bruk cappuccino-maskinen utendørs. Ikke plasser cappuccino-maskinen på svært varme overflater og/eller i nærheten av åpen ild.

Strømforsyning:
Koble cappuccino-maskinen kun til et egnet strømuttak. Spenningen i nettet må stemme overens med spenningen indikert på strømadapterens merkeplate.

Strømkabel:
Ikke bruk cappuccino-maskinen dersom adapter, strømkabel eller strømplugg er skadet eller slitt. I dette tilfelle bytt adapteren ut med en originaldel fra Lavazza. Ikke strekk kabelen over hjørner eller skarpe kanter eller over svært varme gjenstander samt beskytt den mot oljer. Ikke bruk kabelen til å bære eller til å flytte på cappuccino-maskinen. Ikke trekk ut kontakten ved å dra i kabelen, ei heller berøre den med våte hender. Unngå at kabelen henger fritt fra bord eller hyller.

Fare for støt:
La aldri noen av de strømførende delene komme i kontakt med vann.

Beskyttelse av andre personer:
Hold barn under oppsyn for å hindre at de leker med apparatet. Barn forstår ikke faren knyttet til elektriske husholdningsapparater. Hold emballasjen til cappuccino-maskinen utilgjengelig for barn.

Fare for skolding/forbrenning:
Unngå å vende dampstrømmen mot deg selv eller andre. I starten av damputtaket kan det forekomme korte sprut av varmt vann. Damprøret kan oppnå høye temperaturer. unngå å berøre det direkte med hender, bruk tilhørende holder for damprøret.

Rengjøring:
Før rengjøring av cappuccino-maskinen, må du alltid koble strømpluggen fra maskinen og støpsel fra strømkontakten samt vente til cappuccino-maskinen er avkjølt. Ikke legg maskinen i vann! Det er strengt forbudt å utføre noe inngrep på innsiden av cappuccino-maskinen.

Oppbevaring av cappuccino-maskinen:
Når cappuccino-maskinen ikke er i bruk over lengre tid, ta ut støpselet fra strømkontakten og oppbevar maskinen på et tørt sted utilgjengelig for barn. Beskytt maskinen mot støv og skitt.

Reparasjoner / Vedlikehold:
Ved skader, defekter eller mistanke om defekter etter et fall, ta straks støpselet ut av kontakten. Ikke bruk cappuccino-maskinen hvis den er skadet. Det er kun autoriserte Lavazza serviceverksteder som har tillatelse til å utføre inngrep og reparasjoner. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader dersom inngrep er utført mot regler og på feil måte.

Kassering av maskinen ved endt levetid:
INFORMASJON TIL BRUKERE: I henhold til art 13 i det italienske lovdekretet av den 25 juli 2005, nr 151 "Ikrafttredelse av direktivene 2002/95/EU, 2002/96/EU og 2003/108/EU, angående reduksjon av farlige stoffer i de elektriske og elektroniske apparater, og kassering av avfall". Symbolet med den avkryssede søppelkassen som du finner på apparatet eller på emballasjen, indikerer at produktet må samles inn atskilt fra annet avfall når det skal kasseres. Når apparatets levetid er slutt, må brukeren derfor levere det til et passende sted for kildesortering og innsamling av elektriske og elektroniske apparater, eller levere det tilbake til forhandleren ved kjøp av et nytt og lignende apparat, i forholdet én mot én. Korrekt kildesortering av apparatet for videre resirkulering, miljøkompatibel behandling og avsetning, bidrar til å unngå mulige negative virkninger på miljø og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene som apparatet består av. Ulovlig avsetning av apparatet fra brukerens side medfører administrative sanksjoner i henhold til gjeldende lovverk.

GARANTIVILKÅR NO

1) Kunden nyter rettigheter iht. bestemmelser i den nasjonale lovgivningen som går foran denne garantien.
2) Lavazza gir garanti i to år fra utleveringsdato. Datoen som gjelder er den som står på kvitteringen, på transport- eller utleveringsdokumentet eller hvilket som helst annet dokument som viser kjøpedato eller produktets utleveringsdato. For at denne garantien skal gjelde, vil kunden måtte vise kopi av et av disse dokumentene.
3) I tilfelle skaden på produktet er eldre enn utleveringsdato, garanterer LAVAZZA reparasjon eller bytte av apparatet uten kostnader for kunden.
4) Garantien dekker ikke samtlige deler som kan være skadet pga skjødesløshet under bruk, feil bruk av apparatet, manglende oppfølging av instruksjoner som gjelder bruk av apparatet, feil installasjon, reparasjoner foretatt av ikke autorisert personale, vanlig slitasje og ellers andre forhold som uansett ikke kan skyldes defekter under produksjon av apparatet.
5) Når det gjelder reparasjoner, kan kunden ta kontakt med Lavazzas kundeservice som kommer til formidle nødvendig informasjon.

Hvordan gå fram i tilfeller hvor det er behov for bistand:

Hvis du trenger råd eller teknisk assistanse, besøk nettsiden hvor du finner kontaktopplysninger til din nærmeste Lavazza "A MODO MIO" kundeservice:

www.lavazzamodomio.com

Kvalifisert personale står til din disposisjon for å svare på spørsmål og forespørsler om hvordan du kan få Lavazzas tekniske support.

VIKTIG:

- Ta vare på kvitteringen eller transportseddel fra budfirma (i tilfelle kjøp hvor varen leveres på hjemmeadressen) eller hvilket som helst annet dokument egnet til å bevise kjøpedato / levering av apparatet.
- Ta vare på emballasjen fordi denne kan være nyttig ved flytting.

Ta kontakt med Kundeservice Lavazza A Modo Mio:

- Beskriv skaden eller hvis du har spørsmål.
- Oppgi de nødvendige opplysningene: kjøpedato eller dato for utlevering og serienummer til apparatet (se på merkeplaten under apparatet).

Dersom teknisk feil blir påvist, vil Kundeservice Lavazza a Modo Mio formidle de nødvendige opplysningene om Lavazza sin tekniske supporttjeneste.

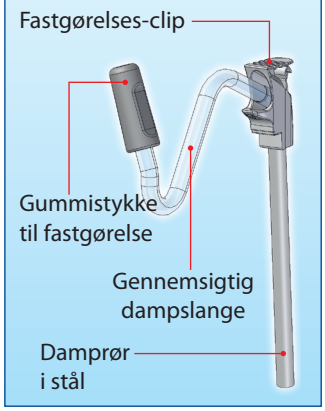
Rengjør og tøm cappuccino-maskinen før du leverer den fra deg, sett den i originalemballasje eller pakket inn på en annen måte slik at man unngår skade under transport. Kopi av kvitteringen, transportdokumentet eller annet dokument som kan bevise kjøpedato/leveringsdato skal være vedlagt med forsendelse av apparatet. Transportkostnader kommer til å dekkes av Lavazza.

DA

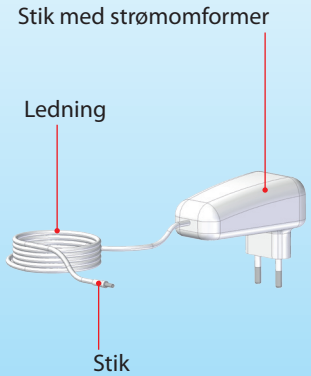
DELE

SÆTTET

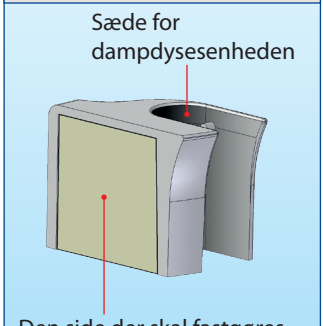
DAMPDYSEENHED



OMFORMER

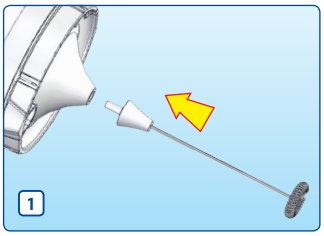


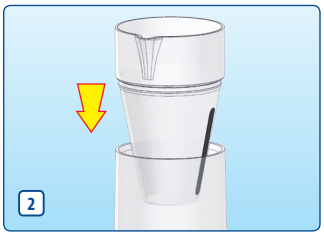
MASKINENS OPHÆNG



MONTERING AF MÆLKESKUMMEREN

DA

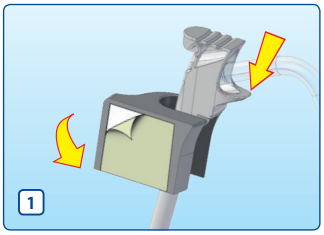


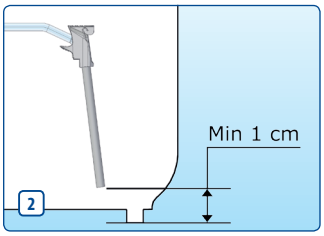


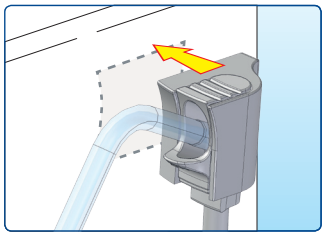
1. Sæt omrørerstangen ind i motorhuset. Tryk let for at sikre at den sidder ordentligt fast.
2. Sæt glasset i glasholderen.

FASTGØRING AF OMRØRERSTANGENS OPHÆNG TIL MASKINEN

Hvis overfladen tillader det, kan ophænget fastgøres direkte på maskinen.

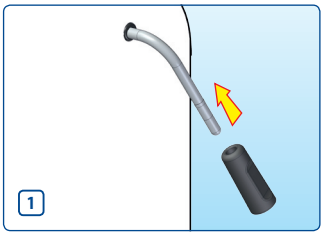


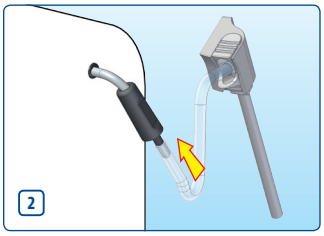


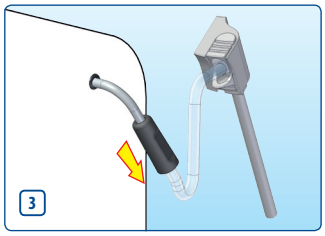


1. Indsæt dampdyseenheden i ophænget og fjern den beskyttende film fra den dobbeltklæbende tape.
2. Vælg den præcise placering på højre side af maskinen, således at ståldamprørets ende er mindst 1 cm fra bunden.
3. Klæb ophænget på maskinen på det valgte sted.

TILSLUTNING TIL MASKINEN LAVAZZA A MODO MIO







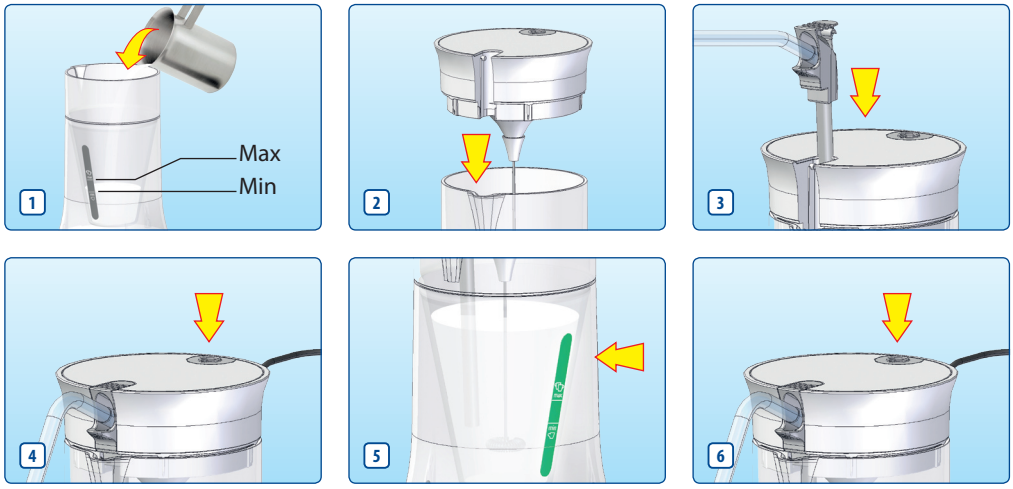
1. Sæt det sorte cylinderformede gummistykke der leveres sammen med mælkeskummeren på, og skub det opad.
2. Med et let tryk indsættes den ene ende af den gennemsigtige dampslange i dampdysen på maskinen Lavazza A MODO MIO.
3. Flyt det sorte cylinderformede gummistykke nedad igen, indtil det dækker enden af den gennemsigtige dampslange, som er indsat i maskinens dampdyse.

⚠ *Fare for forbrænding! Dysen til damp/varmt vand kan blive meget varm.*
Sikr at den er kold før sammenkoblingen foretages.

DA TILBEREDELSE AF CAPPPUCCINO

Først laves en almindelig espresso i en cappuccino-kop, som beskrevet i maskinens brugsanvisning. Hvis man ønsker at tilberede to cappuccinoer, skal man lave 2 espressoer i to kopper.

ANBEFALET MÆLK: for at sikre et fremragende cremet og velsmagende resultat, anbefales det at anvende sødmælk (frisk pasteuriseret eller langtidsholdbar) ved køleskabstemperatur (6-8° C).

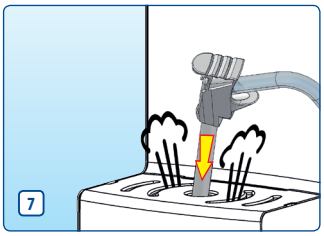


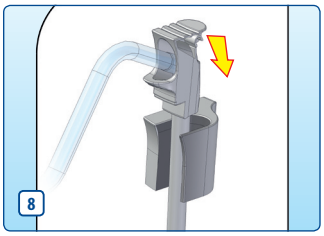
1. Hæld den kolde mælk op i mælkeskummerens glas indtil det når det anbefalede niveau for 1 eller 2 kopper cappuccino (MIN eller MAX).
2. Sæt motorhuset (med omrørerstangen allerede fastgjort) i lejet på glasset. Sæt stikket ind i motorhusets stikkontakt.
3. Sæt damprøret i revnen på motorhuset ved at indføre det oppefra og skubbe ned, indtil det er helt i bund.
4. Tryk på mælkeskummerens startknap og start herefter dampen fra maskinen. Hvis den har en dampdrejeknap, skal den åbnes helt.
5. Hold øje med den lysende viser (termometeret). Cremen er klar, når den varmefølsomme streg skifter fra sort til grøn. Mælken har en temperatur på cirka 65-70° C, optimalt til en cappuccino.
6. Stop maskinens dampafgivelse og tryk igen på mælkeskummerens tænd/sluk-knap for at stoppe omrøreren.

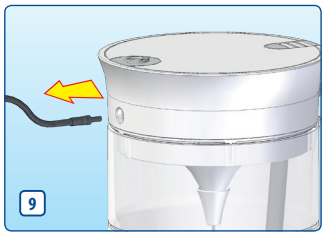
DAMPFORSYNING: For at aktivere dampfunktionen på maskinen Lavazza A MODO MIO, henvises til brugsanvisningen leveret sammen med maskinen.

Anvend aldrig mere eller mindre mælk (MAX eller MIN) end det anbefales.

Anvend kun den medfølgende omformer fra Lavazza eller eventuelt originale reservedele.



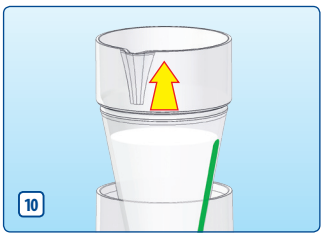




7 Tag damprøret ud af mælkeskummeren og rengør det. Tænd for dampen i nogle sekunder for at rense eventuelle mælkerester ud af røret, mens det holdes ind over maskinens drypbakken.

8 Sæt damprøret tilbage i dets holder på maskinens højre side. Damprøret kan blive der, også når mælkeskummeren ikke er i brug.

9 Tag stikket ud, fjern motorhuset fra glasset, og placér det vendt på hovedet på bordet.



10 Tag glasset med mælken ud af holderen.

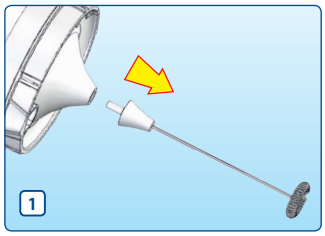
11 Bland cremen ved at slynge den rundt i glasset.

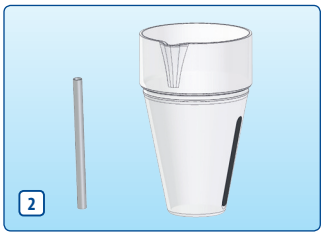
12 Hæld mælkeskummet op i koppen med espressoen (hvis der laves to cappuccinoer, hældes først halvdelen af skummet i hver af kopperne til de er halvt fyldt, hvorefter de fyldes helt op).

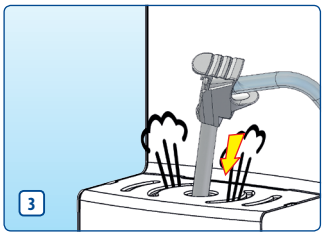
CREME MED KOLD MÆLK:
Mælkeskummeren Cappuccino Cuor di Crema kan også lave creme af kold mælk. Følg trinnene i afsnittet TILBEREDELSE AF CAPPUCCINO uden at anvende maskinens dampfunktion. Få den kolde mælk fra køleskabet til at skumme op, ved kun at bruge omrøreren. For at sikre et fremragende resultat, anbefales det at anvende skummetmælk fra køleskabet. Som alternativ til skummetmælk kan man også anvende andre slags mælk: sødmælk, letmælk, frisk pasteuriseret mælk eller langtidsholdbar mælk.

Ved tilberedelse af to cappuccinoer (MAX dosering) kan det ske, at maskinen løber tør for damp før den lysende viser tænder. Hvis det sker, skal man varme maskinen op igen under piskningen af mælken.

DA VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF MÆLKESKUMMEREN







1. Tag omrørerstangen ud af motorhuset og vask den med vand. Motorhuset kan rengøres med en fugtig klud, men det må aldrig skylles under rindende vand eller kommes i opvaskemaskinen.
2. Ståldamprøret og glasset kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
3. Den gennemsigtige dampslange kan vaskes direkte med damp fra maskinen, ved at tænde for dampen i nogle sekunder. Ved denne fremgangsmåde skal man huske at vende dampdysens stang ind mod maskinens drypbakke for at undgå risiko for forbrænding.

Efter hver brug skal de dele af mælkeskummeren som kommer i kontakt med mælken vaskes som tidligere anbefalet.
Anvend aldrig opløsningsmidler, alkohol eller aggressive rengøringsmidler eller ovne til at tørre mælkeskummerens dele.
Vask delene (bortset fra de elektriske dele: motorhuset og omformeren) med varmt eller lunkent vand, eller i opvaskemaskine).
Anvend ikke skuresvampe.

MÆLKESKUMMEREN SKAL RENGØRES EFTER HVER BRUG.
Før den gøres ren, skal det altid sikres at stikket er trukket ud. Anvend aldrig vand eller opvaskemaskine til at rengøre motorhuset.

LØSNINGER PÅ ALMINDELIGE PROBLEMER

DA

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Mælkeskummeren starter ikke.	» Mælkeskummeren er ikke sluttet til stikkontakten. » Omformeren virker ikke. » Motorhuset er i stykker.	» Kontrollér at stikket er sat i stikkontakten og at den virker. » Kontakt servicecentret. » Kontakt servicecentret.
Cappuccinoen er for flydende og/eller indeholder uregelmæssige bobler.	» Omrørerens stang sidder ikke rigtigt. » Damprøret er ikke fastgjort ordentligt.	» Kontrollér at omrørerens stang sidder rigtigt. » Kontrollér den gennemsigtige dampslanges fastgøring både på maskinen og på stålrøret.
Omrøreren drejer uregelmæssigt rundt / drejer skævt under driften.	» Omrørerstangen er bøjet.	» Udskift omrørerstangen, kontakt servicecentret.
Mælken piskes ikke korrekt eller den er for flydende.	» Dampudstrømningen er forsat længere end det var nødvendigt. » Mælkens niveau var under minimum eller over maksimum.	» Vær opmærksom på den lysende viser, så snart den tænder, skal dampudstrømningen stoppes. » Overhold de anbefalede mængder.
Mælken er kold.	» Der kommer ikke damp ud. » Tilslutningen mellem espressomaskinen og mælkeskummeren er tilstoppet.	» Kontrollér maskinens dampproduktion (se brugsanvisningen leveret sammen med maskinen). » Kontrollér at der kommer damp ud ad røret. Afprøv med damprøret vendt mod maskinens kopholder.
Mælken når temperaturen for hurtigt, før den er ordentligt pisket.	» Der er anvendt mælk ved omgivelsestemperatur eller for varm mælk.	» Anvend kold mælk fra køleskabet, 6-8° C.

Ved fejl som ikke er angivet i den ovenstående tabel, eller hvis de foreslåede løsninger ikke afhjælper problemet, kontaktes et Lavazza servicecenter.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

For de elektriske specifikationer henvises til typeskiltet på apparatet.

- Samlet effekt: 15 W
- Glassets rumindhold: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

DA SIKKERHED

Tilsigtet brug:
Lavazza mælkeskummeren er udelukkende beregnet til brug i hjemmet sammen med maskinen Lavazza A MODO MIO udstyret med dampdyse. Det er forbudt at foretage tekniske ændringer. Det er forbudt at anvende maskinen til andre formål, da dette kan medføre fare! Maskinen er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn), der ikke har de fornødne fysiske, mentale eller sensoriske evner eller som ikke har den tilstrækkelige erfaring og/eller kompetence, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed eller instrueres i, hvordan maskinen anvendes.

Placering:
Anbring mælkeskummeren et sikkert sted, hvor ingen kan komme til at vælte den eller komme til skade på den. Opbevar ikke mælkeskummeren ved temperaturer på under 0°, da frost kan beskadige den. Anvend aldrig mælkeskummeren udenfor. Anbring ikke mælkeskummeren på varme overflader og/eller i nærheden af åben ild.

Strømforsyning:
Tilslut kun mælkeskummeren til en egnet stikkontakt. Spændingen skal være den samme, som den der er angivet på omformerens skilt.

Strømforsyningskabel:
Anvend ikke mælkeskummeren hvis omformeren, strømforsyningskablet eller stikket er beskadigede eller slidte. Hvis det er tilfældet skal omformeren udskiftes med en original reservedel fra Lavazza. Lad ikke kablet løbe langs hjørner eller skarpe punkter eller varme genstande og beskyt det imod olie. Flyt ikke mælkeskummeren ved at trække i kablet. Træk ikke stikket ud ved at trække i kablet og rør ikke ved kablet med våde hænder. Undgå, at strømkablet falder frit ned over borde eller skabe.

Fare for elektrisk stød:
Motorhuset eller omformeren må aldrig komme i kontakt med vand.

Personsikkerhed:
Hold altid børn under opsyn for at undgå, at de leger med maskinen. Børn er ikke klar over den fare, der er forbundet med husholdningsapparater. Lad heller ikke børn lege med mælkeskummerens emballagemateriale.

Fare for forbrænding:
Undgå at rette dampstrålen mod dig selv og/eller andre personer. Når dysen åbnes, kan der kortvarigt sprøjte varmt vand ud. Dampdysen kan blive meget varm. Undgå at røre den direkte med hænderne. Brug det dertil egnede greb.

Rengøring:
Inden mælkeskummeren rengøres, skal man tage stikket ud ad den og ud ad stikkontakten i væggen og vente på, at mælkeskummeren er kølet ned. Nedsænk aldrig mælkeskummeren i vand! Det er strenge forbudt at foretage ændringer på mælkeskummerens indvendige dele.

Opbevaring af mælkeskummeren:
Hvis mælkeskummeren ikke skal anvendes i længere tid, skal man trække stikket ud af stikkontakten og opbevare maskinen på et tørt sted, der er utilgængeligt for børn. Beskyt mælkeskummeren mod støv og snavs.

Reparation/Vedligeholdelse:
I tilfælde af fejl, defekter eller mistanke om defekter, hvis man har tabt mælkeskummeren, skal man straks trække stikket ud af stikkontakten. Tag aldrig en defekt mælkeskummer i brug. Det er udelukkende autoriserede Lavazza servicecentre, der må udføre reparationer på mælkeskummeren. I tilfælde af ikke-autoriserede indgreb på maskinen, fralægger fabrikanten sig ethvert ansvar for eventuelle skader.

Bortskaffelse af mælkeskummeren:
OPLYSNINGER TIL BRUGERNE: I henhold til artikel 13 i det italienske lovdekret nr. 151 af 25. juli 2005 "Gennemførelse af direktiv 2002/95/EF, 2002/96/EF og 2003/108/EF om mindskning af brug af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparaturer samt affaldsbortskaffelse". Affaldssymbolet, der er påtrykt apparatet eller dets emballage, skal minde om, at produktet skal bortskaffes separat efter endt levetid. Brugeren skal derfor aflevere apparatet på genbrugsstationer med separat indsamling af elektrisk og elektronisk affald eller aflevere det hos forhandleren, hvis der købes et nyt og lignende apparat. Korrekt affaldsindsamling sikrer, at det kasserede apparatur kan genbruges, behandles og bortskaffes på en miljøvenlig og sundhedsmæssig sikker måde, så materialerne i apparatet kan genanvendes og/eller genbruges. Forkert bortskaffelse af produktet medfører bødestraf i henhold til den gældende lovgivning.

GARANTIBETINGELSER DA

1) Forbrugeren har de rettigheder som er fastlagt i den nationale lovgivning, der ikke på nogen måde begrænses af denne garanti.
2) Lavazza yder en toårig garanti på apparater fra leveringsdatoen. Den gældende dato er den der findes på kvitteringen, fragtbrevet eller et hvilket som helst andet dokument, som bekræfter produktets salgs- eller leveringsdato. For at kunne gøre brug af garantien skal forbrugeren kunne fremvise kopi af et af disse dokumenter.
3) Hvis der er fejl på produktet, som er opstået inden leveringsdatoen, garanterer LAVAZZA at apparatet vil blive repareret eller udskiftet uden omkostninger for forbrugeren.
4) Følgende er ikke omfattet af garantien: dele der er defekte som følge af uagtsomhed eller uopmærksom brug, forkert brug af apparatet, manglende overholdelse af anvisningerne i brugsanvisningen, forkert montering, reparationer udført af ikke-autoriseret personale, normalt slid eller omstændigheder som ikke skyldes fabrikationsfejl på apparatet.
5) For at få udført reparationer på apparatet skal forbrugeren henvende sig til Lavazzas kundeservice, som vil give alle de nødvendige oplysninger.

Sådan anmoder du om service:

Såfremt Der skulle opstå tvivl eller det skulle blive nødvendigt med teknisk assistance, kan De se vores hjemmeside for at få detaljer om den nærmeste Lavazza kundeservice A MODO MIO:

www.lavazzamodomio.com

Vores personale står til rådighed med svar på dine spørgsmål, for at give yderligere oplysninger, og med anvisninger om hvordan du anmoder om teknisk assistance.

VIGTIGT:

- Gem kvitteringen udleveret ved købet af apparatet eller fragtbrevet (hvis det blev leveret) eller et hvilket som helst andet dokument, der kan bekræfte, hvornår apparatet blev købt eller leveret.
- Gem apparatets originalemballage, den kan være nyttig ved senere håndteringer af apparatet.

Når du kontakter kundeservice for Lavazza A Modo Mio:

- Beskriv fejlen eller hvad du er i tvivl om.
- Giv de nødvendige oplysninger: Købs- eller leveringsdato, apparatets registreringsnummer (se etiketten på bunden).

Hvis den tekniske fejl bekræftes, vil Lavazza A Modo Mio's kundeservice give alle de nødvendige oplysninger om Lavazza's tekniske assistanceservice.

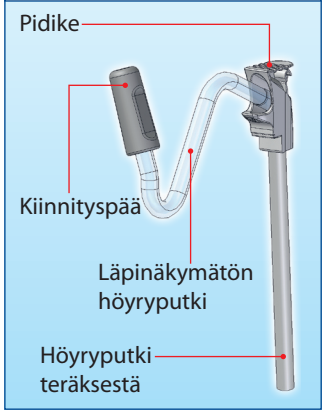
Den rene og tomme mælkeskummer skal indpakkes i originalemballagen eller en anden passende emballage for at undgå, at den går i stykker under transporten. Sammen med apparatet skal vedlægges en kopi af kvitteringen, fragtbrevet eller et andet dokument, der bekræfter apparatets købs- eller leveringsdato. Lavazza betaler forsendelsesomkostningerne.

FI

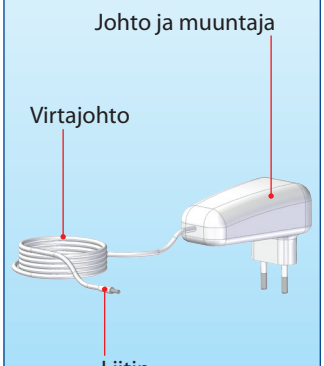
OSAT

PAKKAUS

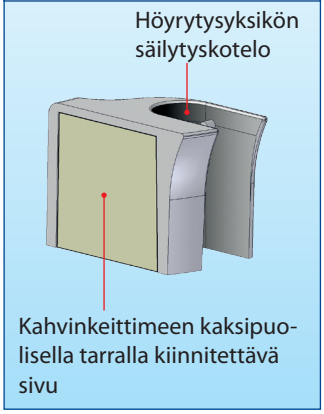
HÖYRYTYSYKSIKKÖ



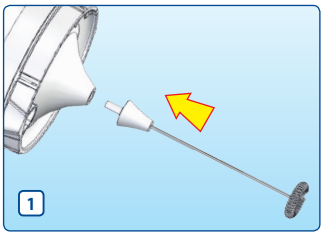
MUUNNIN

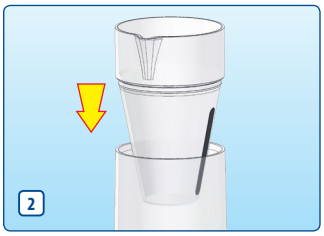


KAHVINKEITTIMEN TUKIKAPPALE



CAPPUCCINON VALMISTUSLAITTEEN ASENNUS FI

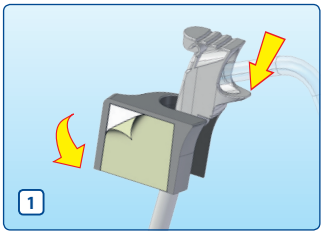


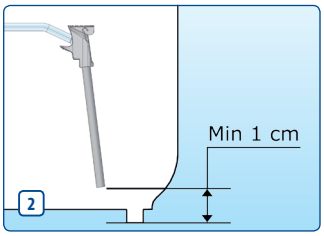


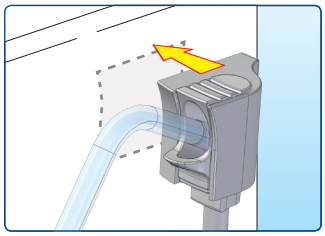
1. Aseta vatkain moottoriosaan. Kiinnitä se kevyesti painamalla.
2. Aseta lasi vastaavaan jalustaan.

HÖYRYTYSYKSIKÖN TUKIKAPPALEEN KIINNITYS KAHVINKETTIMEEN

Jos tila sen sallii, keittimen tukikappale voidaan kiinnittää kahvinkettimeen.

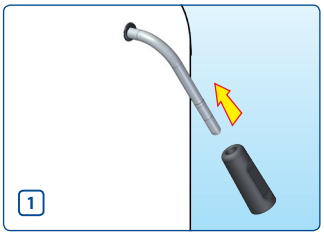


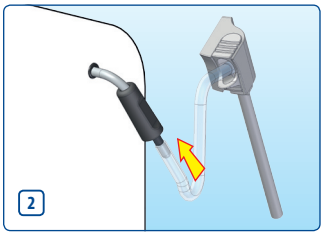


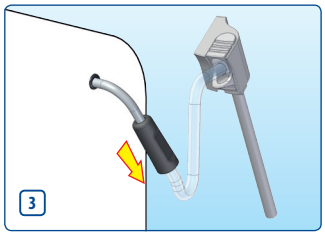


1. Aseta höyrytysyksikkö tukikappaleeseen ja poista kaksipuolisen teipin suojakalvo.
2. Valitse oikea kiinnityspaikka keittimen oikealta puolelta niin, että teräksisen höyryputken pää on vähintään 1 cm korkeudella keittimen tasosta.
3. Liimaa tukikappale valittuun keittimen asennuskohtaan.

LIITTÄMINEN LAVAZZA A MODO MIO -KAHVINKETTIMEEN







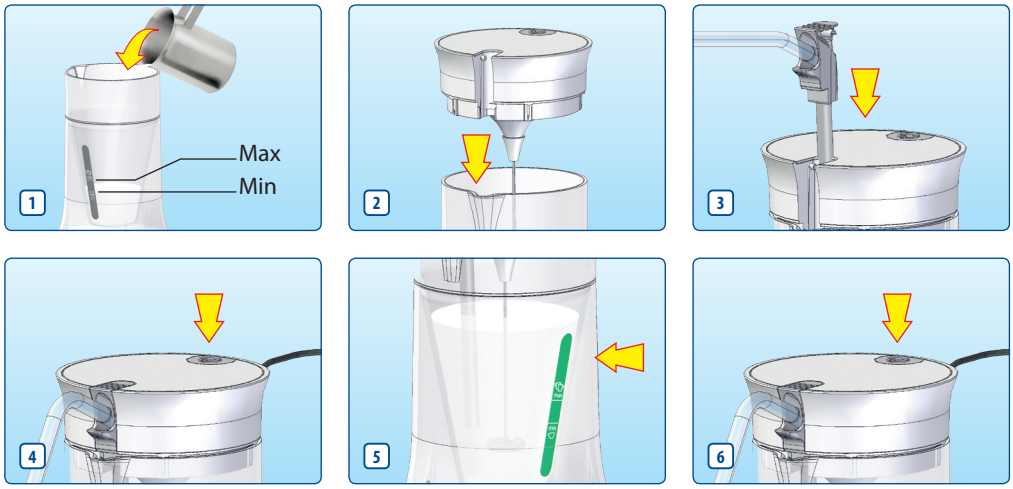
1. Asenna cappuccinon valmistuslaitteen mukana toimitettu musta lieriömäinen kumiosa paikoilleen ja työnnä sitä ylöspäin.
2. Paina läpinäkyvän höyryputken pää Lavazza A MODO MIO -kahvinkettimen höyrytysyksikköön kevyesti painamalla.
3. Siirrä lieriömäistä mustaa kumiosaa alaspäin, kunnes keittimen höyrytysyksikköön asennetun läpinäkyvän höyryputken pää peittyy.

⚠ *Palovammavaara! Höyry-/kuumavesiputki voi saavuttaa korkeita lämpötiloja. Varmista, että putki on jäähtynyt ennen sen kiinnittämistä.*

FI CAPPUCCINON VALMISTUS

Valmista ennen kaikkea normaali espressokahvi suureen cappuccino-kuppiin kahvinkettimen käyttöohjeiden mukaisesti. Mikäli haluat valmistaa kaksi cappuccinoa, valmista 2 espressokahvia kahteen kuppiin.

SUOSITELTAVA MAITO: Jotta cappuccinon vaahdosta tulisi erinomainen koostumukseltaan ja maultaan, valmistuksessa on suositeltavaa käyttää jääkaappikylmää (6-8° C) täysmaitoa (pastöroitua tuoretta maitoa tai UHT-käsiteltyä maitoa).

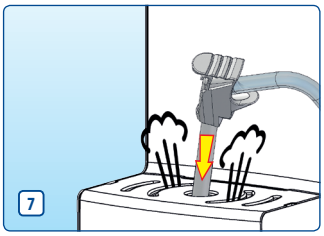


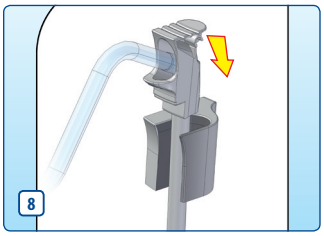
1. Kaada kylmä maito cappuccinon valmistuslaitteen lasiin, kunnes saavutat joko 1 tai 2 kupin valmistukseen suositellun tason (MIN- tai MAX-merkinnän)..
2. Aseta moottoriosa (aikaisemmin kiinnitetyllä vatkaimella) lasin vastaavaan kohtaan. Aseta virtajohdon liitin moottoriosan pistokkeeseen.
3. Aseta höyryputken tuki vastaavaan moottoriosan kohtaan ylhäältä alaspäin, kunnes se on hyvin paikoillaan.
4. Paina cappuccinon valmistuslaitteen virtakytkintä ja kytke sen jälkeen keittimen höyrytoiminto päälle. Jos keittimessä on höyryputken säädin, avaa se kokonaan.
5. Tarkkaile merkkivaloa (lämpömittari). Vaahto on valmis silloin, kun musta lämpöherkkä juova muuttuu vihreäksi. Maidon lämpötila on noin 65-70°C, joka on optimaalinen cappuccinon valmistuksen kannalta.
6. Kytke keittimen höyrytoiminto pois päältä ja paina cappuccinon valmistuslaitteen virtakytkintä uudelleen vatkaimen pysäyttämiseksi.

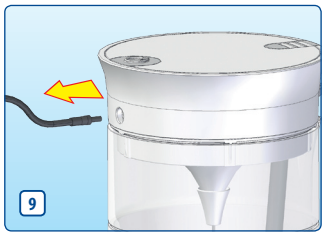
HÖYRYTYS: Kytke Lavazza A MODO MIO -kahvinkettimen höyrytoiminto päälle keittimen mukana toimitettuja käyttöohjeita noudattaen.

Älä koskaan ylitä tai alita suositeltua maitomäärää (MIN- tai MAX-merkintä).

Käytä ainoastaan Lavazzan toimittamaa muuntajaa tai mahdollista alkuperäistä varaosaa.



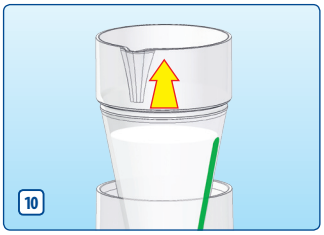


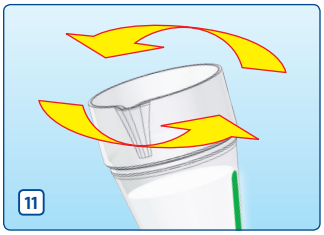


7 Poista höyryputki cappuccinon valmistuslaitteesta ja puhdista se kytkemällä höyry päälle muutamaksi sekunniksi niin, että mahdolliset maitojäämät poistuvat putkesta. Suuntaa putki tällöin keittimen ritilään.

8 Kiinnitä höyryputki uudelleen keittimen oikealla puolella olevaan tukikappaleeseen. Höyryputki voidaan jättää kyseiseen tukikappaleeseen myös silloin, kuin cappuccinon valmistuslaitetta ei käytetä.

9 Irrota virtajohdon liitin, poista moottoriosa lasista asettamalla se ylösalaisin tason päälle.





10 Poista vaahdotetulla maidolla täytetty lasi tukikappaleesta.

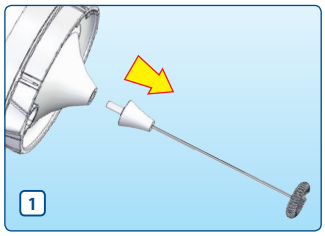
11 Tasoita maitovaahto heiluttamalla lasia ympyränmuotoisella käden liikkeellä.

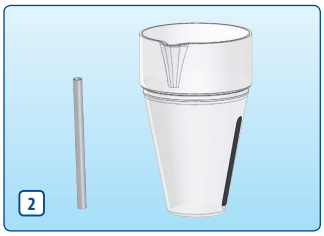
12 Kaada maitovaahto kuppiin espressokahvin päälle (jos valmistat kahta cappuccinoa, kaada maitovaahto ensin kummankin kupin puoleen väliin ja sen jälkeen koko kupin verran).

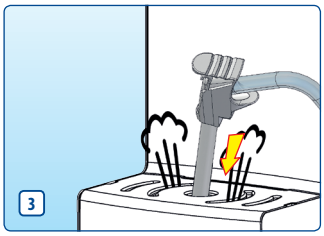
KYLMÄ MAITOVAAHTO:
Cappuccino Cuor di Crema -laite valmistaa myös kylmää maitovaahtoa. Noudata CAPPUCCINON VALMISTUSOHJEITA käyttämättä kahvinkeittimen höyryä. Vaahdota jääkaappikylmä maito käynnistämällä vatkain. Erinomaisen tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa käyttää (jääkaappi-) kylmää rasvatonta maitoa. Rasvattoman maidon sijaan voidaan käyttää myös toisenlaisia maitoja (täysmaitoa tai vähärasvaista maitoa, tuoreita pastöroituja tai UHT-käsiteltyjä maitoja).

Kahden cappuccinon valmistuksen aikana (merkintä MAX) höyry voi loppua ennen kuin merkkivalo syttyy. Palauta tällöin keittimen lämpötila maidon käsittelyn aikana.

FI CAPPUCCINON VALMISTUSLAITTEEN HUOLTO JA PUHDISTUS







1. Irrota vatkain moottoriosasta ja pese se vedellä. Moottoriosa voidaan puhdistaa kostealla liinalla, älä kuitenkaan pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
2. Teräksinen höyryputki ja lasi voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.
3. Läpinäkyvä höyryputki voidaan pestä suoraan kahvinkeittimen höyryllä kytkemällä höyrytoiminto päälle muutamaksi sekunniksi. Toimenpiteen aikana putki tulee suunnata keittimen ritilään niin, että mahdolliset palovammat vältetään.

Cappuccinon valmistuslaitteen osat, jotka ovat kosketuksissa maitoon, tulee pestä jokaisen käyttökerran jälkeen edellä mainittujen ohjeiden mukaisesti.
Älä koskaan käytä liuotusaineita, alkoholia tai aggressiivisia aineita tai uuneja cappuccinon valmistuslaitteen osien kuivaamiseen.
Pese osat (lukuun ottamatta sähköosia; moottoriosa ja muunnin) haalealla tai lämpimällä vedellä tai astianpesukoneessa).
Älä käytä kuluttavia pesusieniä.

CAPPUCCINON VALMISTUSLAITE TULEE PUHDISTAA JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN. Ennen puhdistusta on aina varmistettava, että cappuccinon valmistuslaite on kytketty pois verkkovirtalähteestä. Älä koskaan pese moottoriosaa vedellä tai astianpesukoneessa.

RATKAISUJA YLEISIMPIIN ONGELMIIN

FI

HAVAITTU ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
Cappuccinon valmistuslaite ei käynnisty.	» Cappuccinon valmistuslaitetta ei ole kytketty verkkovirtalähteeseen. » Muunnin ei toimi. » Moottoriosa on viallinen.	» Tarkista, että pistoke on liitetty hyvin pistorasiaan ja että pistorasia toimii. » Käänny teknisen huollon puoleen. » Käänny teknisen huollon puoleen.
Cappuccino on liian nestemäistä ja/tai siinä on epäsäännöllisiä kuplia.	» Vatkain on asetettu virheellisesti. » Höyryputki on asetettu virheellisesti.	» Tarkista vatkaimen oikeaoppinen kiinnitys. » Tarkista läpinäkyvän höyryputken kiinnitys keittimeen ja teräsputkeen.
Vatkain pyörii epäsäännöllisesti/vatkain on siirtynyt pois akseliltaan toiminnan aikana.	» Vatkain on vääntynyt.	» Vaihda vatkain, käänny teknisen huollon puoleen.
Maito ei vaahdoudu oikein tai se on liian nestemäistä.	» Höyrytys on kestänyt vaadittua aikaa pitempään. » Maitomäärä alittaa minimitason tai ylittää maksimitason.	» Tarkkaile merkkivaloa ja heti kun se syttyy, höyrytoiminto on kytkettävä pois päältä. » Noudata suositeltuja määriä.
Maito on kylmää.	» Höyrytystä ei ole. » Espressokoneen ja cappuccinon valmistuslaitteen liitäntä on tukkiutunut.	» Tarkista keittimen höyrytoiminnon virheetön toimivuus (lue keittimen mukana toimitetut käyttöohjeet). » Tarkista, että höyryputkesta tulee höyryä. Testaa höyryputken toimivuus suuntaamalla höyry keittimen ritilään.
Maito kuumenee nopeasti vaadittuun lämpötilaan, mutta se ei vaahdoudu.	» Käytetty maito on huoneen lämpöistä tai liian lämmintä.	» Käytä jääkaappikylmää (6-8°C) maitoa.

Jos ongelmaa ei löydy edellä mainitusta taulukosta tai annetut ohjeet eivät ratkaise niitä, ota yhteyttä Lavazza-yhtiön asiakaspalveluun.

TEKNISET OMINAISUUDET

Katso laitteen sähköominaisuudet laitteessa olevasta tunnuskilvestä.

- Kokonaisteho: 15 W
- Lasin tilavuus: 120 cc

CE 2006/42 CE - 2004/108 CE - 2006/95 CE

TURVALLISUUS

Käyttötarkoitus:
Lavazza cappuccinon valmistuslaite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön ja höyryputkella varustettujen Lavazza A MODO MIO -kahvinkeittimien kanssa käytettäväksi. Laitteeseen ei saa tehdä teknisiä muutoksia. Kaikenlainen väärinkäyttö on kielletty siitä aiheutuvien riskien takia! Laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti, aistillisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden (lapset mukaan lukien) tai kokemattomien ja/tai asiasta tietämättömien henkilöiden käytettäväksi, ellei henkilö, joka vastaa heidän turvallisuudesta valvo toimintaa tai anna laitteen käyttöön liittyviä ohjeita.

Käyttöpaikka:
Cappuccinon valmistuslaite on asetettava turvalliseen paikkaan, jossa se ei pääse kaatumaan eikä aiheuta loukkaantumisia. Älä säilytä cappuccinon valmistuslaitetta alle 0° lämpötilassa, sillä se voi jäätyä ja vaurioitua. Älä käytä cappuccinon valmistuslaitetta ulkoilmassa. Älä aseta cappuccinon valmistuslaitetta kuumille pinnoille ja/tai avotulen läheisyyteen.

Virransyöttö:
Kytke cappuccinon valmistuslaite ainoastaan sopivaan pistorasiaan. Verkkovirran on vastattava muuntimen kilvessä annettua arvoa.

Virtajohto:
Älä käytä cappuccinon valmistuslaitetta, jos sen muunnin, virtajohto tai liitin ovat vaurioituneet tai kuluneet. Tällöin muunnin on vaihdettava alkuperäiseen Lavazza-varaosaan. Älä anna johdon kulkea kulmien, terävien reunojen ja erittäin kuumien esineiden päältä ja suojaa se öljyltä. Älä kuljeta tai vedä cappuccinon valmistuslaitetta sen johdosta kiinni pitäen. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä; älä koske siihen märillä käsillä. Älä anna virtajohdon roikkua vapaasti pöydiltä tai hyllyiltä.

Sähköiskuvaara:
Älä koskaan anna veden päästä moottoriosaan ja/tai muuntajaan.

Muilta henkilöiltä suojaaminen:
Valvo lapsia niin, etteivät he leiki laitteella. Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden käyttöön liittyviä vaaroja. Älä jätä keittimen pakkauksessa käytettyjä materiaaleja heidän ulottuville.

Palovammavaara:
Älä suuntaa höyryä ja/tai kuuman veden suihketta itseäsi ja/tai muita kohti. Höyrytyksen alussa putkesta voi suihkuta pieni määrä kuumaa vettä. Höyryputki voi kuumentua polttavaksi: älä koske siihen suoraan käsilläsi, käytä tarkoituksenmukaista höyryputken tukikappaletta.

Puhdistus:
Ennen cappuccinon valmistuslaitteen puhdistamista irrota liitin aina cappuccinon valmistuslaitteesta ja pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite viilenee. Älä upota cappuccinon valmistuslaitetta veteen! Cappuccinon valmistuslaitteen sisäiset korjaustoimenpiteet on ehdottomasti kielletty.

Cappuccinon valmistuslaitteen säilytys:
Kun cappuccinon valmistuslaitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota pistoke pistorasiasta ja säilytä sitä kuivassa paikassa lapsien ulottumattomissa. Suojaa sitä pölyltä ja lialta.

Korjaukset / Huolto:
Jos rikkoutumisia, vikoja tai epäilyksiä viasta ilmenee, kytke pistoke välittömästi irti pistorasiasta. Älä käynnistä viallista cappuccinon valmistuslaitetta. Ainoastaan valtuutetut Lavazza-huoltopalvelut voivat suorittaa toimenpiteitä ja korjauksia. Jos toimenpiteitä ei ole suoritettu oikein, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista.

Cappuccinon valmistuslaitteen hävitys käytöstä poiston jälkeen:
TIEDOTE ASIAKKAILLE: 25 heinäkuuta 2005 annetun Italian lakiasetuksen n. 151 artiklan 13 mukaisesti direktiiveihin 2002/95/ EY, 2002/96/EY ja 2003/108/EY perustuen, jotka liittyvät terveydelle vaarallisten aineiden käytön rajoittamiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteissa, sekä niiden hävitykseen Laitteessa tai pakkauksessa oleva rastitettu jätesäiliö tarkoittaa, ettei tuotetta saa hävittää käytöstä poiston jälkeen kotitalousjätteen mukana. Käyttäjän on sen sijaan toimitettava tuote sähkö- ja elektroniikkaromujen keräys- ja kierrätyspisteeseen tai luovutettava se jälleenmyyjälle uuden samanlaisen laitteen oston yhteydessä. Käytöstä poistetun laitteen oikein suoritettu erillinen keräys ja sitä seuraava ympäristöystävällisesti suoritettu käsittely ja kierrätys auttavat vähentämään mahdollisia ympäristölle ja terveydelle aiheutuvia haittoja ja edistävät laitteeseen kuuluvien materiaalien uudelleenkäyttöä ja/tai kierrätystä. Voimassa oleva laki määrää rangaistuksia niille, jotka hävittävät tuotteen asiattomasti.

TAKUUEHDOT FI

1) Kuluttaja omaa vastaavan kansallisen lainsäädännön edellyttämät oikeudet, joihin tämä takuu ei vaikuta.
2) Lavazza myöntää laitteelle kahden vuoden takuun, joka astuu voimaan laitteen hankintapäivänä. Hankintapäivämäärän määrittää laitteen ostotosite, kuljetus- tai vastaanottokuitti tai muu vastaava asiakirja, joka osoittaa laitteen myynti- tai toimituspäivämäärän. Jotta takuu olisi voimassa, kuluttajan on esitettävä kopio jostakin edellä mainituista asiakirjoista.
3) Jos laite osoittautuu vialliseksi hankintahetkellä, LAVAZZA takaa laitteen korjauksen tai vaihdon ilman, että siitä aiheutuu kuluja käyttäjälle.
4) Takuu ei korvaa vikoja, jotka aiheutuvat välinpitämättömyydestä tai huolimattomuudesta, laitteen väärinkäytöstä, laitteen käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, virheellisestä asennuksesta, valtuuttamattomien henkilöiden suorittamista korjauksista, normaalista kulumisesta, ja muista olosuhteista, jotka sulkevat pois laitteen valmistusvian.
5) Kuluttaja voi korjauttaa laitteen ottamalla yhteyttä Lavazza-yhtiön asiakaspalveluun, joka antaa tarvittavat lisätiedot.

Ota yhteyttä asiakaspalveluun seuraavasti:

Mikäli epäselvyyksiä ilmenee tai tarvitsette teknistä tukea, lähimmän Lavazza A MODO MIO -asiakaspalvelunne yhteystiedot löytyvät verkkosivultamme:

www.lavazzamodomio.com

Asianomainen henkilöstömme palvelee teitä ja antaa tietoa Lavazza-yhtiön teknisestä palvelusta.

TÄRKEÄÄ:

- Säilytä laitteen ostotosite tai kuljetuspalvelun kuitti (jos tuote toimitetaan kotiin) tai vastaava asiakirja, joka sisältää laitteen hankinta-/toimituspäivämäärän.
- Säilytä laitteen alkuperäinen pakkaus, se voi olla hyödyllinen mahdollisia laitteen tulevia käyttökertoja varten.

Ota yhteyttä Lavazza A Modo Mio -asiakaspalveluun:

- Kuvaa vika tai epäilys.
- Ilmoita vaaditut tiedot: laitteen hankinta- tai toimituspäivämäärä sekä sarjanumero (ks. pohjassa oleva merkki).

Mikäli laitteen tekninen vika todetaan, Lavazza A Modo Mio -asiakaspalvelu antaa vaaditut tiedot Lavazza-yhtiön teknisestä palvelusta.

Aseta puhdas ja tyhjä cappuccinon valmistuslaite alkuperäiseen pakkaukseen tai vastaavaan pakkausmateriaaliin, joka estää sen vaurioitumisen kuljetuksen aikana. Laitteen mukana tulee toimittaa kopio ostotositteesta, kuljetuskuitista tai muusta asiakirjasta, joka sisältää laitteen hankinta-/toimituspäivämäärän.
Lavazza maksaa lähetyskulut.

essedimanuali.it

Model: LM CAP01 – LV CAP01
10088390 - 01 - 05/09

www.lavazzamodomio.com